

NEWS RELEASE (2024年3月19日) 取材依頼

蟹江松雄賞授与式についてのご案内

報道機関 各位

蟹江松雄賞は、焼酎をはじめとする地域伝統産業の振興に尽力された蟹江松雄先生(元鹿児島大学学長)の功績を讃え、地域の伝統発酵産業振興へ貢献した社会人の顕彰及び学部、大学院の学生の育成を目的に蟹江松雄先生顕彰会により開設されました。蟹江賞の対象者は、鹿児島県内の発酵産業及び研究機関に従事する社会人並びに鹿児島大学農学部・大学院農林水産学研究科・連合農学研究科に在学する学生を対象としております。今年度を含め、応募者は134名(団体を含む)にのぼり、述べ57名(団体含む)に蟹江賞を授与してきました。

蟹江松雄賞の授与式を下記のとおり執り行いますので、取材方よろしくお願いいたします。

参考1: 故・蟹江松雄先生とは

蟹江先生は、昭和21年、鹿児島大学農学部の前身である旧制鹿児島農林専門学校に赴任後、昭和46年には鹿児島大学農学部長、昭和50年からの6年間は鹿児島大学学長を務めた。特に、焼酎や澱粉製造を始めとする地場産業に情熱を傾け、産官学連携、国際交流の推進に尽力、大学の地域貢献の先駆けとなった。

参考2: 蟹江賞選考基準

- 蟹江松雄賞(社会人部門)は、地域伝統発酵産業に貢献する研究業績を挙げた鹿児島県内の社会人に与える。
- 蟹江松雄賞(学生部門)は、学業に専念し成績優秀かつ品行方正で、地域伝統発酵産業への貢献が期待できる研究成果をあげた学生に与える。なお、学生は鹿児島大学農学部、同大学院農林水産学研究科及び連合農学研究科の在学者とする。

記

【蟹江松雄賞授与式 式次第】

日時: 令和6年3月21日(木)10:00~10:30

場所: 鹿児島大学農学部長室

出席者: 蟹江松雄先生顕彰会会長、受賞者、推薦者

- 開会
- 賞状及び副賞贈呈
- 顕彰会会長挨拶
- 記念撮影

一、閉会

【概要】

社会人1名、学生部門9名(博士1名、修士3名、学部生5名)の応募があった。受賞者は学生部門4名が選ばれた。

【受賞者】

学生賞

・小橋有輝(こばし ゆうき):鹿児島大学大学院連合農学研究科博士課程3年

『焼酎酵母を用いた THI3 機能解析および新規対立遺伝子破壊法の開発』

受賞理由:イソアミルアルコールの生成に Thiamine 合成遺伝子発現が必須であることを、当該遺伝子欠損焼酎酵母を用いて明らかにした。また、焼酎酵母を親株にした二倍体酵素の対立遺伝子破壊法を開発し、標的遺伝子を一回の形質転換で完全に破壊するという、商業的に有用な酵母形質転換法を確立したことなどを、高く評価する。

・先間晴紀(さきま はるき):鹿児島大学大学院農林水産学研究科2年

『汲み水由来のミネラルが焼酎もろみに与える影響』

受賞理由:汲み水由来のミネラルが焼酎製造における、発酵、香気成分にどのような影響を与えるか調べた研究で、興味深い。学会発表を3回行い、その中で英語による発表で優秀発表賞を受賞した点及び海外留学予定がある点などから極めて積極的な人物であり、将来が期待される。

・松田愛莉(まつだ あいり):鹿児島大学大学院農林水産学研究科1年

『サツマイモのストレス応答性と品種間相違に関する研究』

受賞理由:サツマイモ品種間の化学ストレス応答性の相違を、従来の塩化水銀ではなく環境負荷の少ない界面活性剤を用いる評価法を開発し、修士1年生ながら学会発表を2回行ってポスター賞まで得たことを評価する。

・成林萌果(なりばやし もか):鹿児島大学農学部4年

『固体糖化時の蒸米水分が米香型白酒の酒質に及ぼす影響』

受賞理由:微生物の生育に及ぼす蒸し米水分の影響に着目し、米麴の一般的な蒸し米水分である36%と比較することで、60%水分の方が発酵が良好で、腐造防止にも役立つ乳酸の生産を促進する効果が明らかになった。4年生で学会発表は評価に値する。

焼酎・発酵学教育研究センターについては、こちらからご覧いただけます。

<https://ace1.agri.kagoshima-u.ac.jp/shochu/>

【問い合わせ先】

鹿児島大学 農学部 附属焼酎・発酵学教育センター(北辰蔵)吉崎研究室

TEL : 099-285-3547 FAX : 099-285-3547
