

【蟹江松雄賞 受賞履歴】

	社会人賞	学生賞 (大学院)	学生賞 (学部)	特別賞
第1回 (H21.3)	神渡巧 他6名 「芋焼酎の特徴香成分に関する研究」	大山修一 「焼酎用酵母の分離とその実用化に関する研究」	薄 朋香 「紅麹菌の生育および酵素特性を生かした製麹法の開発」	宇都建夫 代表 「本格焼酎技術研究会活動」
第2回 (H22.3)	鹿児島県純いも焼酎研究会 (瀬戸口真治他6名) 「全量芋仕込み焼酎の製造技術の開発」	島田翔吾 「芋焼酎特徴香成分の検索に関する研究 ～芋焼酎に検出されたロースオキサイドについて」	黒木もも子 「徳之島産キビ汁を使った乳酸菌飲料の開発」	特別功労賞：鮫島吉廣 「焼酎文化の研究ならびに焼酎の普及と技術革新への貢献」
第3回 (H23.3)	焼酎粕水熱処理研究会：米元俊一ほか 「水熱反応によるサツマイモ焼酎粕の機能性の向上」	山本優 「サツマイモの部位が与える芋焼酎の酒質への影響」		濱崎幸男 「焼酎製造技術の研究並びに焼酎メーカーへの技術支援と技術者育成への貢献」
第4回 (H24.3)	安藤義則ほか7名 「奄美黒糖焼酎における品質特性及び高品質化に関する研究」	吉田友美 「多機能型蒸留器の開発」 柏木明久 「焼酎製造工程における洗浄技術の開発 ～芋脂濃度の定量化及び芋脂の基礎的研究～」	桑元康平 「麹および液化麹未摂食による老化促進マウス認知症発症の予防作用」	
第5回 H25.3	山内 正仁 「きのこ生産による食品廃棄物の利用に関する研究」	内田 圭一 「芋焼酎製造工程における危害とその影響 ～大腸菌の意図的混入による品質変化の確認」	松山 晃佑 「原料サツマイモの新加熱条件が焼酎製造と酒質に与える影響」	
第6回 H26.3	沖園 清忠ほか6名 「焼酎製造副産物中の機能成分を生かす新たな食品素材開発と焼酎製造ゼロエミッション化」	寺嶋 直也 「麹菌のクエン酸生成機構の解明」	池田 なつみ 「高温液化麹に含まれる抗酸化物質の同定および生成機構の解明」	