

平成29年6月28日

報道関係各位

公立大学法人北九州市立大学

大学の研究室発のオリジナル麹 × 地域の米・水・蔵元による大学ブランド酒
研究室の学生が「ひびきのの杜」づくりを北九州市長に報告！

本学国際環境工学部の森田研究室の研究成果であるオリジナル麹（日本の麹菌と中国の麹菌をブレンド）を活用した大学ブランドの日本酒「ひびきのの杜」。今年も溝上酒造株式会社の協力のもと、お酒の仕込みに始まり、完成品の販売イベント・広報活動にも取り組んだ森田研究室の学生が、北九州市長に活動報告をします！



今年の仕込みでは、「ひびきのの杜」の要となる「麹」の培養時間を、従来よりも3時間程度延長することで「中国の麹菌」（クモノスカビ）をより繁殖。特徴的な酸味とすっきりとした味わいを更に増すことに成功しました。

学生が日本酒造りに向けた思いや、研究から広げた活動について、取組み4年目の今年、初めて市長を訪問して報告します。



● 市長表敬について

日時：6月30日（金） 16時15分～16時35分

場所：北九州市役所本庁舎 5階 市長第一応接室

訪問者：北九州市立大学 森田研究室

守口 裕二（もりぐち ゆうじ）

（大学院国際環境工学研究科 環境システム専攻 環境バイオシステムコース 博士前期課程1年）

岡本 実紗子（おかもと みさこ）

（国際環境工学部 環境生命工学科4年）

国際環境工学部 教授 森田 洋（もりた ひろし）

溝上酒造株式会社 代表取締役社長 溝上 智彦（みぞかみ ともひこ）

内容（予定）：

- ・研究室の学生から今回の「ひびきのの杜」の特徴や取組みを紹介
- ・溝上社長から日本酒の出来栄や学生の活躍ぶりなどを報告
- ・学生から市長に「ひびきのの杜」を贈呈
- ・記念撮影、等

【販売について】 製造本数：1,000本（720 mL 詰） 希望小売価格：1,560円（税別）

販売場所：井筒屋小倉店、溝上酒造株式会社、北九州市立大学生協 ほか市内酒店

【お問い合わせ先】

北九州市立大学	企画管理課	中村、敷田	電話 093-695-3311
	広報入試課	中願寺、西村	電話 093-964-4196
製造・販売について		溝上酒造（株）	電話 093-652-0289