

宮崎の強み

宮崎の水環境が造り出す本格焼酎の魅力

～製造からおいしい飲み方そして機能性・アルコール体質まで～

「みやざき」の豊かな水と文化が創り出した本格焼酎をこよなく愛し、
宮崎の自然と農業、文化と歴史に精通した講師による“焼酎談話”
「なぜ宮崎で焼酎が造られるのか」、「なぜ好まれるのか」、「おいしい飲み方」とは
専門家が、原料となる水と製法、機能性、そして「焼酎の魅力」をのど越し豊かに語ります

日時

2025年

12月4日(木) 16:20～17:45 (16:00開場)

会場

宮崎市民プラザ オルブライトホール

参加 無料

次第

01 開会あいさつ

鈴木 祥広

宮崎大学工学部 教授/学部長/大会実行委員会

02 特別講演

水光 正仁

宮崎大学 名誉教授

講師



<略歴> 1974年 九州大学農学部卒業、1979年 同大学大学院修了（農学博士）
1979年 宮崎大学農学部に着任、2005-2021年 副学長、理事を歴任

2021年- 宮崎大学名誉教授・役員補佐（次世代研究者支援室長）

<専門> 応用生物化学、食品の機能成分。ブルーベリーの葉の成分が白血病や
肝臓がん予防に役立つこと等を発見。発酵と醸造にも造詣が深い。

<受賞歴> 日本農芸化学会功績賞(2015)、日本生物工学会功労賞受賞(2021)、
日本オープンイノベーション大賞(農林水産大臣賞)(2019)、宮崎県文化賞(2000)

アクセス

宮崎市民プラザ（宮崎市橘通西1丁目1番2号）

電車： 宮崎駅・南宮崎駅からバス10分、徒歩30分

バス： 「橘通1丁目バス停」から徒歩3分

空港： バス25分、タクシー20分



主催： 公益社団法人 土木学会 環境工学委員会 (<https://committees.jsce.or.jp/eec/>)

協力： 公益財団法人 宮崎県観光協会

【お問い合わせ】 Email: itoken@miyazaki-u.ac.jp 担当： 伊藤健一（宮崎大学 准教授/大会実行委員）