

産学連携により地場産芋焼酎を作ります！

北九州市では、「北九州市新成長戦略」の一環として、地元産品を地域で消費する取組を強化し、「地産地消」を積極的に推進しています。

そこで、今年度から「オール地場産焼酎プロジェクト」を支援しています。

このプロジェクトは、北九州市立大学地域創生学群と連携し、耕作放棄地でサツマイモの生産を行い、小倉南区新道寺の無法松酒造有限会社において芋焼酎を作るものです。

今後、地域創生学群の学生が中心となって、サツマイモを収穫し、芋焼酎にします。無法松酒造での芋焼酎の仕込み作業や、ラベルのデザイン、名称の検討等にも学生が携わります。

日時	場所	作業内容
11月7日(土) 9:30~15:00	八幡東区猪倉町 43-1番地	サツマイモ収穫 ※雨天時は11/9もしくは11/11に延期します。
11月7日(土) 13:00~18:00 11月8日(日) 9:00~15:00	無法松酒造 (小倉南区大字 新道寺310番地)	芋焼酎の仕込み作業 ※学生は、芋の洗浄や調整作業を行います。 ※11/8は作業人数が少ないため、取材はなるべく11/7にお願いします。
12月中旬(予定)	北九州市立大学	芋焼酎のラベルのデザイン、名称の検討
2月下旬~3月上旬頃	無法松酒造	芋焼酎の完成、販売



5/30 サツマイモ植え付け時の様子(猪倉町)



10/21 芋焼酎の仕込み作業の様子(無法松酒造)
※市立総合農事センターで収穫した芋を使用

【この記事や取材に関するお問い合わせ連絡先】

北九州市立大学地域創生学群(担当: 廣川 准教授) TEL: 093-964-4085
無法松酒造有限会社(担当: 山家社長) TEL: 093-451-0002
北九州市農林課企画係(担当: 山本、梅田) TEL: 093-582-2078