

ー農林水産ホット情報ー

今年も地場産芋焼酎『平尾台』『ほたるの里』が完成！

～メーカー、地域住民、北九大の学生達がお披露目をします～

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り組みを強化し、「地産地消」を積極的に推進しており、今年度も「オール地場産焼酎プロジェクト」(別紙参照)を支援しています。

この度、今年新たに完成した芋焼酎『平尾台』『ほたるの里～猪倉～』のお披露目を行います。

取組み2年目を迎え、複数品種のサツマイモをブレンドし、安定した味わいと風味を持つおいしい芋焼酎ができました。

焼酎を造った無法松酒造(有)の山家社長、サツマイモを栽培した北九州市立大学地域創生学群の学生や八幡東区高槻・猪倉地域の皆さんと焼酎の完成を祝います。

日時	場所	内容
3月18日(土) 12:00～15:00 (焼酎お披露目、乾杯: 12:30～12:40 焼酎PJトークセッション: 12:40～13:10)	高槻市民センター (八幡東区八幡東区 中畑2-5-2)	北九大猪倉サテライト6周年記念親睦会(北九州市立大学の活動成果報告交流会)の中で、活動成果の一部として、芋焼酎の完成お披露目を行うもの



完成した新ラベルの『平尾台』



サツマイモ収穫の様子

【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(廣川 准教授) TEL: 093-964-4085
無法松酒造有限会社(山家 代表取締役) TEL: 093-451-0002
北九州市農林課企画係(山本、藤島) TEL: 093-582-2078

産×官×学×域連携「オール地場産焼酎プロジェクト」について

1 「オール地場産焼酎プロジェクト」とは

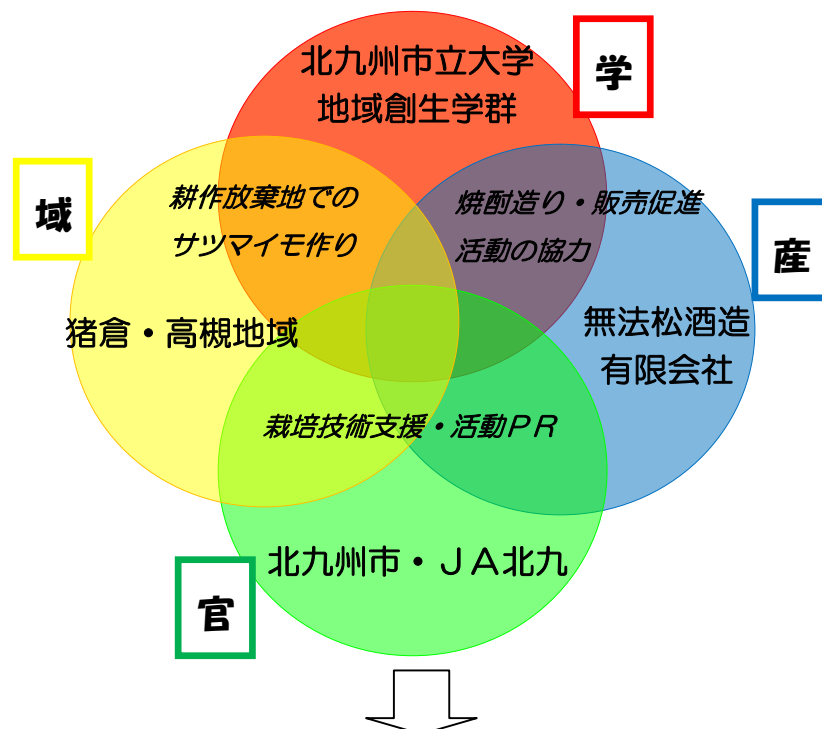
市内の耕作放棄地を活用してサツマイモ生産を行い、このサツマイモを原料として地元酒造会社である「無法松酒造(有)」が芋焼酎を作るもの。

サツマイモ生産については、北九州市立大学地域創生学群が八幡東区猪倉地区で行っている『猪倉農業プロジェクト』のメンバー（学生＋猪倉・高槻地域住民）と、「(株)JA北九絆ファーム」及び市が連携して行う。

(※) 産×官×学×域連携：産業、行政機関、教育機関、地域の連携

2 芋焼酎『平尾台』『ほたるの里～猪倉～』について

北九州市産のサツマイモ（品種：コガネセンガン、ジョイホホワイト、紅はるか）を使用。原料のブレンド割合により、スタンダードな芋の味わいの『平尾台』と、芋の香りがより楽しめる『ほたるの里～猪倉～』の2種類を合計約900本製造。



北九州市産芋焼酎『平尾台』『ほたるの里～猪倉～』