

【パネルディスカッション（テーマ：球磨焼酎の魅力）パネラー】

■高橋光宏球磨焼酎酒造組合理事長

2010年5月：球磨焼酎酒造組合代表理事

2010年5月：日本酒造組合中央会 監査

清流球磨川の流れを中心に広がる水田。有数の米所で良質の米焼酎が育まれます。

日本の主食、お米が原料ですから、すっきりして食事との相性が良く、料理の味わいを引き立てます。

人吉球磨が生んだ焼酎文化、食文化を合わせて世界に発信しています。

■品川明学習院女子大学 教授

サイエンスパートナープロジェクトとして、栃木県日光市立栗山中学校の授業(総合)を活用して「栗山の自然から自分たちの未来を考える」テーマ授業の支援プロジェクトや子どもが主体的に学び、科学を好きになるための教育システムの開発に関する実証的な研究へ携わる。

食を楽しむチカラ「味わい力」を提唱。

経歴：東京水産大学卒、東京大学大学院農学系研究科水産学専攻修了、農学博士



■野永 喜三夫 (のなが きみお)

老舗日本料理店「日本橋ゆかり」三代目

1972年生まれ。服部栄養専門学校卒業後、村田吉弘氏の下『露庵 菊乃井』で修業。

1997年より実家に戻り、親子3代にわたり宮内庁への出入りを許された日本橋の老舗名門店『日本橋ゆかり』の看板をあずかる三代目に。

2002年新春に放送された『料理の鉄人 JAPAN CUP』において、陳鉄人を破って優勝一躍有名となった。

若手料理人の筆頭として日本はもとより世界でもその実力を認められ、2003年にはニューヨークタイムズ紙で日本の若手料理人5人に選ばれる。

また「日本のグラン・シェフ55人」にも最年少で選出されたほか、受賞歴も多数。

日本料理を世界に広めるべく活動するほか、各種商品開発にも意欲をそそいでいる。

■球磨焼酎

<http://www.kumashochu.or.jp/>

16世紀前半：球磨や薩摩で焼酎造りが始まる。

球磨焼酎は世界貿易機構（WTO）によって、地理的表示の産地指定を受け、国際的にブランドが保護されています。球磨焼酎はウイスキーのスコッチ、ブランデーのコニャック、ワインのボルドーと肩を並べる米焼酎のトップブランドです。

球磨焼酎の定義：米のみを原料として、人吉球磨の地下水で仕込んだもろみを人吉球磨で蒸留し、瓶詰した焼酎だけを「球磨焼酎（くましょうちゅう）」と呼ぶことができます。

