山梨大学・鹿児島大学・新潟大学 ３センター合同

第4回 日本の酒 シンポジウム

日本の酒類の文化と科学を世界へ！

第7回 日本酒学シンポジウム

2024.
9.21土
第1部　13:00-
第2部　16:00-

会場　日報ホール（新潟日報メディアシップ 2F）新潟市中央区万代3-1-1

第１部　講演会　13:00-15:00
定員　現地参加 100名、オンライン参加 200名
参加費　無料
開催形式　ハイブリッド形式（現地およびZoom）

第２部　試飲会　16:00-18:20
定員　現地参加 100名
参加費　3,000円
開催形式　現地参加のみ

申し込みはコチラから

締切：2024.9.16(月・祝)

第1部 講演会

基調講演

フードテックは日本酒の未来をどう変えるのか？

宮城大学　食産業学群
分子調理学研究室 教授
石川 伸一

活動・研究報告

3センターより最新の活動や研究成果を報告します。

第2部 試飲会

3センターより提供されるワイン・焼酎・日本酒の説明の後、試飲を行います。
新潟の老舗ホテルの酒肴とのペアリングもお楽しみください。

第3回 日本の酒シンポジウムでの試飲会の様子

学生 ポスター発表：日報ホール ロビー

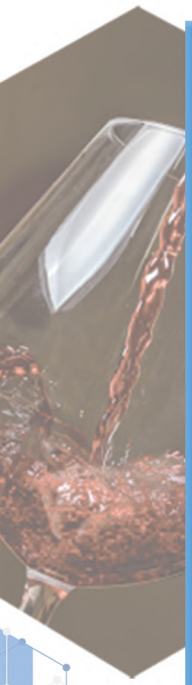
主 催　新潟大学、新潟県、新潟県酒造組合
共 催　山梨大学ワイン科学研究センター
　　鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター
後 援　関東信越国税局
　　日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）
　　ジェトロ山梨、ジェトロ鹿児島、ジェトロ新潟

【問合せ】新潟大学日本酒学センター推進室
TEL　025-262-7695（平日9:00-17:00）
MAIL　info@sake.nu.niigata-u.ac.jp

山梨大学 UNIVERSITY OF YAMANASHI
国立大学法人 鹿児島大学 KAGOSHIMA UNIVERSITY
新潟大學 NIIGATA UNIVERSITY

シンポジウム趣旨

山梨大学ワイン科学研究センター、鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター、新潟大学日本酒学センターは、それぞれの地域に根ざした酒類に関する教育、研究、地域貢献、人材育成並びに国際交流を行う国立大学としての特徴を有しています。3センターは2021年9月30日に組織的な連携協定に合意し、シンポジウムの開催や教員、学生の相互訪問による連携強化を図るとともに、各大学の学生が多種多様な酒類に関する講義を受講できる共通履修プログラムの構築にも取り組んでおり、これらの活動を通して、日本の酒類の文化と科学を世界へ発信することを目指しています。今年度は第4回日本の酒シンポジウムを新潟で開催し、3センター合同の取り組みや、各センターの最新研究成果等を紹介します。



プログラム

第1部 講演会

13:00	はじめに	新潟大学長	牛木　辰男
13:10	3センターの取り組み		
		山梨大学ワイン科学研究センター長	鈴木　俊二
		鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター長	玉置　尚徳
		新潟大学日本酒学センター 副センター長	岸　保行
13:25	3センター合同の取り組み紹介 「日本の酒 3大学連携による教育研究事業」	鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター長	玉置　尚徳
13:35	日本の酒　最先端研究		
	「安定的に質の高い醸造用ブドウを生産する ～温暖化に対応したブドウ樹管理技術～」	山梨大学ワイン科学研究センター 助教	青木　是直
	「白麹菌が生産する糖質加水分解酵素の特徴について」	鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター 准教授	二神　泰基
	「イネ高温登熟による酒米と日本酒の変化」	新潟大学日本酒学センター 特任助教	宮本　託志
14:20	基調講演 「フードテックは日本酒の未来をどう変えるのか？」	宮城大学 食産業学群 分子調理学研究室 教授	石川　伸一
14:50	おわりに	新潟県醸造試験場長	青木　俊夫
		新潟県酒造組合会長	大平　俊治
		新潟大学日本酒学センター 副センター長	岸　保行

第2部 試飲会

16:00	日本の酒　試飲酒の紹介		
	「ワイン」	山梨大学ワイン科学研究センター長	鈴木　俊二
	「焼酎」	鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター 教授	髙峯　和則
	「日本酒」	新潟大学日本酒学センター 副センター長	平田　大
16:30	試飲会		
18:20	閉会		

学生 ポスター発表：日報ホール ロビー