



新潟



日本酒

酒縁

〜ワイン・焼酎・日本酒〜

日本の酒の未来へ

第1回日本の酒シンポジウム

第4回日本酒学シンポジウム
第17回鹿児島大学焼酎学シンポジウム

新潟大学・山梨大学・鹿児島大学 3センター合同



山梨

ワイン



焼酎

鹿児島



近年、日本の酒（日本産酒類）は、海外での評価も高まり、日本文化振興や地域の魅力発信にも大きく貢献しています。3大学のセンターは、2021年9月に連携協定を締結し、日本の酒に係わる教育研究活動のさらなる推進を目指します。第一歩として、第1回日本の酒シンポジウムを開催することとなりました。皆様のご参加をお待ちしております。

日時 2021年 11月25日（木） 13:00-16:50

会場 新潟大学中央図書館ライブラリーホール（新潟市西区五十嵐2の町8050番地 新潟大学五十嵐キャンパス）

開催形式 現地開催及びオンライン配信（Zoom）※一般参加はオンラインのみとなります

参加費 無料

定員 400名 **お申込は11/21(日)まで**

申込方法 Googleフォーム(QRコードを読み取って下さい)

主催 新潟大学日本酒学センター

山梨大学大学院総合研究部附属 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

新潟県、新潟県酒造組合

後援・協力 鹿児島県、鹿児島県酒造組合
日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）
ジェトロ新潟、ジェトロ山梨、ジェトロ鹿児島



QRコードまたは
日本酒学センターホームページ
(<https://sake.niigata-u.ac.jp/>)
からお申込み下さい。
上記の方法が難しい場合は
日本酒学センターまでお電話にて
お問い合わせ下さい。

13:00-13:05 開会 司会：日本酒学センター 柿原嘉人
13:05-13:15 はじめに 新潟大学長 牛木辰男

13:15-14:15 第一部 日本の酒 各センターの取り組み

「山梨大学ワイン科学研究センター」 山梨大学ワイン科学研究センター長 奥田徹

「鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター」
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」 新潟大学日本酒学センター長 鈴木一史

14:15-15:15 第二部 日本の酒 製造法の概要

「日本酒」 新潟大学日本酒学センター 副センター長 平田大

「ワイン」 山梨大学ワイン科学研究センター 特任教授 横森洋一

「焼酎」 鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター 教授 高峯和則

15:15-15:30 休憩

司会：日本酒学センター 渡辺英雄

15:30-16:30 第三部 日本の酒 最先端

「日本酒学発信」 新潟大学日本酒学センター 副センター長 岸保行

「ワイン醸造・特に微生物に関する最近のトレンド～野生酵母を用いる自然発酵あれこれ～」
山梨大学ワイン科学研究センター 准教授 乙黒美彩

「黒糖焼酎は黒糖づくりから ～製糖条件が黒糖焼酎の酒質に及ぼす影響～」
鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター 特任助教 奥津果優

16:30-16:40 今後の期待 新潟県醸造試験場長 金桶光起

新潟県酒造組合会長 大平俊治

16:40-16:50 おわりに 新潟大学日本酒学センター長 鈴木一史
閉会

