

「スローフード・醸造産業における仕事と夢」

我が国の醸造産業を担う若手・中堅の方々に、伝統を支える誇りと現在の仕事、将来の夢を語っていただきます。「スローフード・醸造への関心を深める」「醸造企業情報を収集する」「企業人としての生き方を学ぶ」機会に、是非ご参加ください。

日時： 平成24年12月14日（金）14：30～16：50

会場： 佐賀大学農学部 大講義室

参加費： 無料

（佐賀市本庄町1）

アクセスマップ：<http://www.saga-u.ac.jp/access/>

キャンパスマップ：<http://www.saga-u.ac.jp/gaiyo1/campusmap/index.html>

14:30-14:40 「はじめに」

日本醸造学会若手会委員 後藤正利（九州大学）

14:40-14:50 「スローフード・醸造食品の魅力と機能性」

スローフード微生物工学研究部会委員 北垣浩志（佐賀大学）

14:50-15:05 「佐賀大学オリジナル清酒～悠々知酔について」

小林元太（佐賀大学）

15:05-15:25 「新しい日本酒酵母の開発」

小高敦史（月桂冠株式会社）

15:25-15:40 「日本酒会社の研究開発」

堀江健太（大関株式会社）

H23修士卒 生物環境科学科生産システム情報学分野

15:40-16:00 「泡盛の研究開発を推進する沖縄のバイオベンチャーとして」

塚原正俊（（株）バイオジェット）

16:00-16:20 「ビール会社の研究開発」

佐藤雅英（サッポロビール株式会社）

16:20-16:50 総合討論

主催：日本醸造学会若手会

協賛：スローフード微生物工学研究部会

お問い合わせ：佐賀大学農学部生物環境科学科・日本醸造学会若手会委員

北垣浩志（世話教員）

TEL：0952-28-8766/e-mail：ktgkhrs@cc.saga-u.ac.jp