

日本醸造学会若手の会

第15回スチューデントサイエンティストプログラム 「おいしさ」と「健康」を目指した醸造分野の最前線

我が国の醸造産業及び関連研究の今日の動向をご紹介します。醸造産業を身近に感じる機会、醸造企業に関する情報を収集する機会、企業人としての生き方を学ぶ機会、として、是非ご参加ください。

日時:平成25年12月6日(金) 14:00~17:00

会場:京都大学大学院農学研究科(農学部総合館 西側5階 W-522講義室)

(アクセスマップ : <http://www.kais.kyoto-u.ac.jp/japanese/access/accessmap.html>)

(キャンパスマップ : <http://www.kais.kyoto-u.ac.jp/japanese/campus/yoshida-map.html>)

- 14:00-14:10 **「はじめに」**
日本醸造学会若手の会運営委員長 林 圭 (三和酒類株式会社)
- 14:10-14:45 **「白鶴酒造の研究開発について」**
山内 隆寛 (白鶴酒造株式会社)
- 14:45-15:20 **「しょうゆの機能性向上への取り組み」**
仲原 丈晴 (キッコーマン株式会社)
- 15:20-15:55 **「ヴィラデストのワイン造り」**
小西 超 (ヴィラデスト ガーデンファーム アンド ワイナリー)
- 15:55-16:05 休 憩
- 16:05-17:00 **醸造分野の方々との交流及び醸造製品のテイスティング**
醸造企業の方から醸造製品を提供頂き、テイスティングして頂きます。また、関連分野の方々との交流の機会に活用下さい

応用生命科学科3回生対象の、応用微生物学実験の一環として開講します。大学院生をはじめ、醸造技術や醸造企業における研究開発に興味のある方の来聴を歓迎します。

* 酒類のテイスティングには、20歳未満の方はご参加頂けません。

連絡先:応用生命科学専攻 発酵生理及び醸造学研究室 櫻谷英治 (内線6114)