

第18回 スチューデントサイエンティストプログラム 「醸造の世界へようこそ！」

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。

本会の開催にあたり、日本生物工学会 スローフード微生物工学研究部会からご支援いただいております。

日時: 平成26年12月5日(金) 13:20~17:00

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/>)

プログラム

- 13:20-13:30 「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)
- 13:30-14:10 「ビールの製造方法について」
松尾 英晃 (アサヒビール株式会社)
- 14:10-14:40 「白鶴酒造の研究開発について～お米の取り組み～」
太田 淳 (白鶴酒造株式会社)
- ～ 休 憩 ～
- 14:50-15:20 「世界におけるスピリッツの歴史・製法について」
中島 俊治 (サントリー酒類株式会社)
- 15:20-15:50 「醸造の研究をしよう」
渡辺 大輔 (奈良先端科学技術大学院大学)
- ～ 休 憩 ～
- 16:00-17:00 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。関連分野の方々との交流の機会にご活用下さい

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！”