

日本醸造学会若手の会

第20回 スチューデントサイエンティストプログラム

「ようこそ醸造の世界へ！」

我が国の醸造産業および関連研究の今日の動向を御紹介頂きます。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。

期日：平成27年1月16日（金） 13:00-17:15

会場：東北大学農学部（雨宮キャンパス） 第3講義室
〒981-8555 宮城県仙台市青葉区堤通雨宮町1-1

<http://www.agri.tohoku.ac.jp/j010103/id0002-21.html>

主催：日本醸造学会若手の会

共催：東北大学大学院農学研究科

協賛：日本生物工学会 スローフード微生物工学研究部会

プログラム

（敬称略）

13:00-13:10 「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）

13:10-13:35 「アサヒビール株式会社における酵母の研究開発について」

加藤 拓（アサヒビール株式会社）

13:35-14:00 「しょうゆ醸造の科学とキッコーマンの研究開発」

仲原 丈晴（キッコーマン株式会社）

14:00-14:25 「（独）酒類総合研究所の酒質の向上の取り組み」

織田 健（（独）酒類総合研究所）

14:25-14:45 休憩

14:45-15:15 「宮城県の日本酒酒質向上の取り組み」

小山 誠司（宮城県産業技術総合センター）

15:15-15:45 「もやしもんが語る微生物ビジネス」

今野 宏（株式会社 秋田今野商店）

16:00-17:15 交流及び利き酒テイasting

応用生物化学科3年生を対象として開講しますが、大学院生をはじめとして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も歓迎致します。

“酒類のテイastingには、20歳未満の方は、御参加頂けません！”

連絡先：東北大学農学研究科 応用生命科学分野 新谷尚弘（022-717-8919）
（独）酒類総合研究所 醸造技術基盤部門 織田健（082-420-0824）