

日本醸造学会若手の会
第11回スチューデント・サイエンティストプログラム

「伝統醸造産業の今と未来を語る！」

我が国の伝統的醸造産業を担う若手の方々に、伝統を支える誇りと葛藤、将来への展望を語っていただきます。

「醸造への関心を深める」「醸造企業的情報を収集する」「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11月9日（金） 14：50～16：30
（大学院講義「醗酵醸造学」の休講日の同時時間帯に行います）

会場： 東京大学農学部 2号館化学第3講義室

（東京都文京区弥生1-1-1）

アクセスマップ：<http://www.a.u-tokyo.ac.jp/campus/keiro.html>

キャンパスマップ：<http://www.a.u-tokyo.ac.jp/campus/overview.html>

14:50 - 14:55

はじめに

日本醸造学会若手の会 運営委員長

堤 浩子 （月桂冠株式会社）

14:55 - 15:20

日本酒 「世界に誇る日本酒をつくる～五感を使った仕事の面白さ」
村上 ゆみ （大関株式会社）

15:20 - 15:45

焼酎 「大麦焼酎粕には宝が眠る」
林 圭 （三和酒類株式会社）

15:45 - 16:10

醤油 「グローバルな調味料「Soy sauce」への道」
豊島 快幸 （ヤマサ醤油株式会社）

16:10 - 16:30

総合討論

お問い合わせ： 東京大学大学院農学生命科学研究科 丸山 潤一

TEL：03-5841-5164

e-mail：amarujun@mail.ecc.u-tokyo.ac.jp

（@は大文字にしてあります）