

# 第19回スチューデントサイエンティストプログラム くらしに役立つ微生物たち：文化と伝統技術

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。今回は徳島の伝統文化である藍染についてもご講演いただきます。

日時：平成26年12月19日（金） 12：50～16：40

会場：徳島大学 常三島キャンパス 機械棟7階705共同大ゼミナール室

（アクセスマップ：<http://www.tokushima-u.ac.jp/campusmap/josanjima/>）

- 12:50-13:00 **「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）
- 13:00-13:25 **「清酒醸造と麹菌・清酒酵母を活用した研究開発」**  
堤 浩子（月桂冠株式会社）
- 13:25-13:50 **「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）
- 13:50-14:15 **「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）
- 14:15-14:25 休 憩
- 14:25-15:00 **「阿波藍について～すくも作りと藍建てから～」**  
有内 則子（四国大学・生活科学部）
- 15:00-15:25 **「焼酎づくりと酒類メーカーの環境への取り組み」**  
林 圭（三和酒類株式会社）
- 15:25-15:40 休 憩
- 15:40-16:40 **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

生物工学科3回生対象として開講します。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。\*

主催：日本醸造学会若手の会

共催：日本生物工学会 スローフード微生物工学研究部会

連絡先：生物工学科（ソシオテクノサイエンス研究部）櫻谷英治 088-656-7528（内線4932）