

日本醸造学会若手の会

第24回学生サイエンティストプログラム

「醸造ば知っとーと？」

我が国の醸造産業及び関連研究の今日の動向を御紹介いただきます。
醸造研究及び企業の情報を得る良い機会として是非御参加ください。

日時：平成28年1月26日(火) 13:00～17:00

会場：九州大学農学部5号館1階117講義室

(アクセスマップ：<http://www.agr.kyushu-u.ac.jp/access/index.html>)

参加無料、申込不要

プログラム

- 13:00-13:10 「はじめに」
金井 宗良(日本醸造学会若手の会 運営委員長)
- 13:10-13:40 「ビールの研究開発とホップ由来の香気成分解析」
岸本 徹(アサヒビール株式会社)
- 13:40-14:10 「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)
- 14:10-14:40 「(独)酒類総合研究所の研究活動-国研で働くということ-」
織田 健(酒類総合研究所)
- ～休憩～
- 14:50-15:20 「北日本出身者が研究する九州の味噌」
森口 亮(宮島醤油株式会社)
- 15:20-15:50 「“こうじ”のちから」
林 圭(三和酒類株式会社)
- 15:50-16:50 パネルディスカッション 及び 醸造製品のテイasting
講演者全員とパネルディスカッションした後、企業の方々から提供して戴いた製品をテイasting頂きます。
20歳未満の方は酒類のテイastingは参加頂けません。
- 16:50-17:00 「おわりに」
竹川 薫(九州大学大学院農学研究院 教授)

主催：日本醸造学会若手の会

共催：九州大学大学院農学研究院

日本生物工学会 微生物共生活用発酵工学研究部会

協賛：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：九州大学大学院農学研究院 発酵化学研究室 樋口 裕次郎(092-642-2851)