日本醸造学会若手の会
第26回 スチューデントサイエンティストプログラム
「醸造の魅力を伝えたい！」

我が国の醸造産業および関連研究の最新動向を紹介します。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、としてご参加ください。

期日：平成28年12月15日（木）13：00-15：45
会場：新潟大学農学部（五十嵐キャンパス）（C110教室）
〒950-2181 新潟市西区五十嵐2の町8050
http://www.niigata-u.ac.jp/university/access/ikarashi/

13:00-13:05「はじめに」
平田 大（朝日酒造株式会社　取締役　研究開発部長
新潟大学客員教授　広島大学客員教授）
13:05-13:15「スチューデントサイエンティストプログラムについて」
金井 宗良（(独)酒類総合研究所、
日本醸造学会若手の会運営委員長）

13:15-13:55「月桂冠での清酒醸造と研究開発」
松村 憲吾（月桂冠株式会社）
13:55-14:35「いいちこの世界観と三和酒類の取り組みについて」
大石 雅志（三和酒類株式会社）

14:35-15:15「ビールの香り分析技術 ～商品開発への応用～」
岸本 徹（アサヒビール株式会社）
15:15-15:45「(独)酒類総合研究所の日本産酒類の輸出促進補助活動」
織田 健　((独)酒類総合研究所）

15:45-16:00　休憩（準備）
16:00-16:45　きき酒実習（自由参加：年齢確認）

本プログラムは「醸造学（農学部応用生物化学科3年生を主対象）」の講義の中で開講します。なお、大学院生など、醸造にご興味のある２０歳以上の学生も来聴可能です。**きき酒実習聴講の際は、年齢の確認できる公的証明書（免許証等）をご持参ください。**

連絡先：新潟大学農学部 応用生物化学科　鈴木一史（025-262-6646）
(独)酒類総合研究所 醸造技術研究部門　金井宗良（082-420-0818）