

醸造企業の研究開発・その魅力

日時： 平成29年12月18日（月） 13:00～16:10
場所： 鹿児島大学農学部 農獣医共通棟203教室
参加無料 事前予約不要です

醸造産業および関連研究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
収集する機会として是非ご参加ください。

- 13:00-13:10 「はじめに」
日本醸造学会若手の会運営委員長
金井 宗良（独立行政法人酒類総合研究所）
- 13:10-13:40 「醸造微生物のサイエンスとマネジメントで造られる 日本酒」
松村 憲吾（月桂冠株式会社）
- 13:40-14:10 「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）
- 14:10-14:40 「しょうゆ醸造の科学とキッコーマンの研究開発」
伊藤 孝太郎（キッコーマン株式会社）

～休憩・移動～

- 15:00-16:00 テイスティング
（204教室に移動して行います 自由参加・年齢確認）
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。

- 16:00-16:10 「おわりに」
玉置 尚徳（鹿児島大学農学部）

本プログラムは「醸造微生物学（農学部3年生を主対象）」
の講義の中で開講します。
なお、醸造に興味のある学生の来聴も歓迎します。

主催：日本醸造学会若手の会

問い合わせ先： 鹿児島大学 農学部 附属焼酎・発酵学教育研究センター 醸造微生物学部門
二神 泰基（Tel&Fax: 099-285-3536 E-mail: futagami@chem.agri.kagoshima-u.ac.jp）

酵母

日本酒

焼酎

麹菌

乳酸菌

しょうゆ