

# 日本醸造学会若手の会

## 第32回 スチューデントサイエンティストプログラム 「今、日本の醸造産業・研究が熱い！面白い！！」

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。

日時：平成30年9月14日（金） 13：00～16：40

会場：徳島大学 常三島キャンパス 機械棟 7階 M705

（アクセスマップ）

[http://www.tokushima-u.ac.jp/access/shinkura\\_josanjima/](http://www.tokushima-u.ac.jp/access/shinkura_josanjima/)

- 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 「ワイン醸造と最近の研究開発について」  
大倉 龍起 (サントリースピリッツ株式会社)
- 休 憩
- 14:25-14:55 「ビールを混濁させる微生物」  
竹末 信親 (アサヒビール株式会社)
- 14:55-15:25 「徳島大学ビール (Very Ale.) の開発」  
櫻谷 英治 (徳島大学)、小川 慶徳 (株式会社スペック)
- 休 憩 ・ 移 動 (機械棟 8階 第二ゼミナール室)
- 15:40-16:40 醸造製品の試飲会 【20歳以上の方のみ参加可】  
醸造企業の方から製品をご提供頂き、テイastingさせていただきます。  
関連分野の方々との交流の機会にご活用ください。

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。

主催：日本醸造学会若手の会

問い合わせ先：徳島大学 生物資源産業学部 食料科学コース 櫻谷 英治  
(TEL: 088-656-7528, E-mail: sakuradani.eiji@tokushima-u.ac.jp)