

# 日本醸造学会若手の会

## 第33回 スチューデントサイエンティストプログラム 「国酒のストーリーとテイスティングを学ぶ」

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30年11月8日（木）13：00-16：10

会場：新潟大学農学部（五十嵐キャンパス）（C204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」

鈴木 一史（新潟大学農学部 応用生物化学科）

13:05-13:20 「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 前運営委員長）

13:20-13:50 「いいちこの世界観と三和酒類の研究開発について」

大石 雅志（三和酒類株式会社）

13:50-14:10 「鹿児島での焼酎研究の紹介」

二神 泰基（鹿児島大学農学部 附属焼酎・発酵学教育研究センター）

14:10-14:20 休憩

14:20-14:50 「白鶴酒造の研究開発」

山内 隆寛（白鶴酒造株式会社）

14:50-15:30 「新潟清酒と醸造試験場の歩み」

菅原 雅通（新潟県醸造試験場）

15:30-16:00 「研究者からみたブランディングとテイスティングの関係性」

松村 憲吾（月桂冠株式会社、日本醸造学会若手の会 現運営委員長）

16:00-16:10 休憩（準備）

16:10-16:45 きき酒実習（自由参加）



本プログラムは「醸造学（農学部応用生物化学科3年生を対象）」  
の講義の中で開講します。

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）