

日本醸造学会若手の会

第34回学生サイエンティストプログラム

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：2019年6月13日（木）13:10-16:40

会場：北海道大学 農学部 N11教室

対象：学生および学内関係者

<プログラム>

- 13:10 委員長挨拶（松村 憲吾：醸造学会若手の会 運営委員長）
- 13:15 「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）
- 13:35 「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）
- 13:55 「MALDI-TOF MSを用いた醸造用酵母の識別」
成田 幸彦（サントリーグローバルイノベーションセンター株式会社）
- 14:15 休憩
- 14:25 「しょうゆ醸造の科学とキッコーマンの研究開発」
伊藤 考太郎（キッコーマン株式会社）
- 14:45 「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）
- 15:05 「酒類に関する唯一の国の研究機関としての使命」
金井 宗良（酒類総合研究所）
- 15:25 休憩（利き酒準備）
- 15:40 利き酒【20歳以上の方のみ、酒類の試飲が可能です】
- 16:40 終了

<問い合わせ先>

- 北海道大学大学院農学研究院 応用分子微生物学研究室
教授 曾根 輝雄 sonet@chem.agr.hokudai.ac.jp
- 月桂冠株式会社
松村 憲吾 kengo@gekkeikan.co.jp