



岐阜大学
GIFU UNIVERSITY

〒501-1193 岐阜市柳戸1-1
岐阜大学総合企画部総務課
Tel 058-293-2009
Fax 058-293-2021
E-mail kohositu@gifu-u.ac.jp
URL: <http://www.gifu-u.ac.jp/>

Press Release(H26/4/15)

岐阜大学 応用生物科学部 教育活性化プログラム 「酒と食の文化の実践的理解-岐阜大酒プロジェクト」 醸造成果発表&利き酒会のお知らせ

平素よりお世話になっております。

日頃より本学の教育・研究活動にご支援いただきありがとうございます。

さて、本学応用生物科学部は、昨年度から学部2年生の希望者を対象に応用生物科学部の基礎的な要素を実践する教育活性化プログラム「酒と食の文化の実践的理解-岐阜大酒プロジェクト」を行っております。

日本の誇る國酒「清酒」は、その醸造過程において応用生物科学部の持つ様々な基礎的な要素を必要とします。私たちは、その清酒醸造において私たち応用生物科学部の持つ技術を活用し、岐阜大学オリジナルの「米」、「水」、そして「酵母」を用いたいわゆる「岐阜大酒」の醸造を目指すことで、応用生物科学を総合的に学ぶのみならず、日本が育んだ伝統技術と文化に触れ、國酒からみる地域文化と食の文化の実践的理解を目指した教育プログラムを立ち上げました。また、本プログラムでは、将来的に「岐阜大酒」の商品化にまで結びつけ、岐阜大学ブランドの立ち上げを目指すことで、ものづくりのみならず、マーケティングまでも対象とした教育プログラムに発展させたいと考えております。

初年度の活動成果として、岐阜大農場で収穫した米「ハツシモ」、岐阜大学の美味しい「地下水」、そして学生が自ら岐阜地域から採集した「岐阜酵母」を使って実際に醸造した「岐阜大酒」が出来上がりました。学生が丹精を込めて仕込んだ「岐阜大酒」の醸造成果発表会と利き酒会を4月16日（水）に開催予定ですので、ご案内いたします。

つきましては、取材方よろしく願いいたします。

開催日時：2014 年 4 月 16 日（水） 16：00～17：00

開催場所：岐阜大学応用生物科学部附属岐阜フィールド科学教育研究センター

- ・受講者は、岐阜大学応用生物科学部の2年生たちで、20名程度です。
- ・本プログラムの初年度の成果を、学生自身がポスター（AO）で発表いたします。
- ・本プログラムで醸造した「岐阜大酒」の官能試験の目的で「利き酒」を行います。

【本件に関する問い合わせ】

岐阜大学 応用生物科学部 応用生命科学課程

教授 中川 智行

電話：058-293-2927

メール：t_nakaga@gifu-u.ac.jp