



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(H27/6/25)

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」シンポジウム
開催のお知らせ

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、このたび応用生物科学部におきまして、岐阜県酒造組合連合会のご協力のもと「酒と食の文化の実践的理解」シンポジウムを開催する運びとなりました。

今回のシンポジウムは、本学の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」の一環として開催されます。今回で、このシンポジウムは2回目の開催です。シンポジウムの内容は、「お酒の香りの話」磯谷敦子先生（酒類総合研究所）、「岐阜の酵母と岐阜のお酒」吉村明浩先生（岐阜県産業技術センター）、「日本酒とお米の話」後藤清和先生（岐阜大学名誉教授）にそれぞれご講演いただき、日本酒の香りから、岐阜の日本酒と酵母、さらには日本酒の唯一の原料お米について、「日本酒」の魅力を様々な角度からご教授いただく予定です。

なお、シンポジウムの後半では、本学学生が醸造した「岐阜大酒」の報告と、そのテイastingを行います。

また昨年度に引き続き、岐阜県の蔵元様から、それぞれ自慢の「日本酒」を、JA揖斐川様からは「柿ワイン」をご提供いただき、美味しいお酒のテイastingも行なう予定です。ちなみに昨年度のシンポジウムでは、12の蔵元様から「日本酒」をご提供いただきました。

醸造技術の基礎から日本酒文化の詳細までを網羅した本シンポジウムは、醸造技術から日本酒文化を知り、日本酒の官能評価を通して、日本酒を実践的に学ぶ機会を提供するものです。

開催日時： 2015 年 7 月 11日（土） 13：00～18：00

開催場所： 岐阜大学 応用生物科学部 101教室

開催協力： 岐阜県酒造組合連合会

【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

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」について

日本酒は、日本の稲作と共に成立し、日本人の生活や儀礼と不可分な文化であり財産です。酒造り、すなわち醸造技術は、江戸時代から明治時代に高度に発展し、そこで培われた技術は、現在の日本の発酵工業、食品工業、バイオテクノロジーの発展を支えてきました。本学応用生物科学部も、旧制 岐阜高等農林学校時代から発酵醸造の科学技術の発展に貢献してきました。酒造りは応用生物科学の技術と学問体系を全て組み合わせて初めて成立する極めて高度な伝統産業です。

本学附属岐阜フィールド科学教育研究センターは、酒造りの為に必要な施設も完備しており、醸造の

知識とノウハウを持ち合わせているため、それらの有効活用が可能です。

日本酒は、地域文化・食文化を色濃く反映します。日本酒を醸造から学ぶことで、地域を知り、伝統や技術に触れるのみならず、世界における日本を再考し、さらには、現在、社会では「負」のイメージが全面に押し出されている「飲酒」について正しく理解し、楽しむことを学ぶ必要があります。

本プログラムでは、「岐阜大酒」の醸造を目指して、学生が酒米の栽培、酵母のスクリーニング^注、清酒醸造までを一貫して行い、「酒と食の文化」を実践的に理解します。なおこの教育プログラムは、岐阜県酒造組合（産）、岐阜県産業技術センター（官）ならびに岐阜大学（学）が協力して行っています。

注釈

酵母：樹液や花蜜、果実など、自然界のあらゆるところに生息している微生物の一種。日本酒はもちろんのことパン酵母やビール酵母など、食品と深い関係がある。

発酵工業：微生物を有用物質の生産などに利用する工業。広義には、醸造工業もこの範疇に含まれる。

スクリーニング：土壌や水中などから目的とする微生物を探索すること。酒作りにおいて重要な作業である。

岐阜大学 応用生物科学部 教育プログラム

岐大酒
醸造プロジェクト

H27年度 酒と食の文化の実践的理解 シンポジウム

- 日時：平成27年7月11日（土）
- 場所：応用生物科学部棟 101多目的ホール
- プログラム

13:00-	受付	（応生棟エントランス）
13:30-	講演	（101多目的ホール）
13:30-	はじめに	福井 博一（学部長）
13:35-	ご挨拶	森脇 久隆（岐阜大学 学長）
13:40-	ご挨拶	中嶋 善二（県酒造組合連合会会長）
13:45-	お酒の香りの話	磯谷 敦子（酒類総合研究所）
14:30-	岐阜の酵母と岐阜のお酒	吉村 明浩（岐阜県産業技術センター）
15:15-	日本酒とお米の話	後藤 清和（岐阜大学名誉教授）
16:00-	H26年度 岐阜大酒報告	学生
16:30-	日本酒テイasting	（102・103講義室）

・参加資格：成人のもの（身分証提示）

・嗜好調査（学生による評価）

18:00- 閉会のことば 杉山 誠（副学部長）

テイastingがございますので
お車でのご来場はご遠慮下さい。