



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

H28年度

# 酒と食の文化の実践的理解 シンポジウム

- 日時：平成28年7月2日（土）
- 場所：応用生物科学部棟 101多目的ホール
- プログラム
  - 12:30- 受付（応生棟エントランス）
  - 13:00- はじめに
    - 13:05- はじめに 福井 博一（学部長）
    - 13:05- ご挨拶 森脇 久隆（岐阜大学 学長）
    - 13:10- ご挨拶 中嶋 善二（県酒造組合連合会会長）
  - 13:15- シンポジウム
    - 13:15- 日本酒のテイasting 一味と香りの表現  
澤井美伯（岐阜県産業技術センター）
    - 14:00- お猪口、徳利、一升瓶 —日本酒の容器に秘められた日本人の人情—  
微生物学と集団遺伝学の立場からの考察  
鈴木 徹（岐阜大学 応用生物科学部）
    - 14:45- 日本酒とカビ臭 岩田 博（元酒類総合研究所）
  - 15:45- H27年度 岐大酒報告 学生
  - 16:10- 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**）
  - 18:00- 閉会のことば 杉山 誠（副学部長）

- 申し込み方法（申し込み締め切り：7月1日（金））
  - ① 学務前の申し込みフォームに所属・名前を記入
  - ② メール（t\_nakaga@gifu-u.ac.jp）に所属・名前を送付

当日参加も歓迎いたしますが、人数確認のため、できるだけ事前登録をお願いいたします。また、年齢確認のため、**当日、必ず身分証明書をお持ちください。**

