



H29年度

酒と食の文化の実践的理解 シンポジウム

● 日時：平成29年10月21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 杉山 誠（学部長）

13:05- ご挨拶 森脇 久隆（岐阜大学 学長）

13:10- ご挨拶 中島 善二（県酒造組合連合会会長）

13:15- シンポジウム

13:15- 米作りへのこだわり～日本の酒米文化は深遠なり～

伊藤 健吾（岐阜大学）

14:00- 酵母の中の清酒酵母～酵母は酵母でも清酒酵母の話～

正木 和夫（岐阜県産業技術センター）

14:45- 美味しいお酒を造るといことは…

上野田 隆平（天領酒造）

15:30- 日本酒を合成生物学で考える！～「酵母と乳酸の関係」と「岐阜酒のすゝめ」～

iGEM Gifu（学生）

15:45- 岐阜大酒の開発状況 奥村 真衣（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**）

・嗜好調査（学生による評価）

18:00- 閉会のことば 光永 徹（副学部長）

テイastingがごさいますので
お車でのご来場はご遠慮下さい。

