

**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**

岐阜大学応用生物科学部におきまして、岐阜県酒造組合連合会、岐阜県産業技術センターとの共催で「酒と食の文化の実践的理解」シンポジウムを開催します。

本シンポジウムは、岐阜大学の教育プログラム「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ており、今回で6回目の開催となります。シンポジウムの内容は、糀、酵母、日本酒成分の機能などに関し、3名の先生方にご講演いただき、後半では、来年度完成予定の「岐阜大酒」の報告と新たな取り組み、さらには酒造組合連合会から、それぞれの蔵元様の「日本酒」をご提供いただき、美味しいお酒のテイastingも行う予定です。

ついては当日の取材について、よろしくお願ひします。

記

開催日時：2018年6月30日(土) 13:00~18:00

開催場所：岐阜大学 講堂・応用生物科学部 102・3 教室
(岐阜市柳戸1-1)

共 催：岐阜県酒造組合連合会、岐阜県産業技術センター
プログラム：別紙「シンポジウムのポスター」のとおり

【本件に関する問い合わせ先】

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