

岐阜大学の活力(いぶき)を地域から世界へ発信する広報誌

岐大の いぶき

2023-2024
Autumn-Winter No. 46

学び 究め 貢献する



岐大酵母を使用した
クラフトビールが
できるまで



酒 学

SAKE GAKU



酒造りを実践的に学ぶ
清酒醸造実習

ワインテイスティングにおける
日本語表現
酒を醸す卒業生





P4



P8



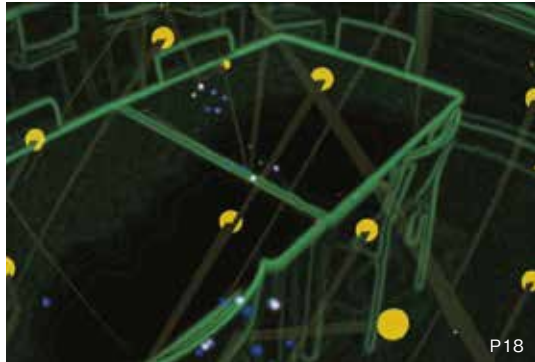
P12



P14



P16



P18

岐阜大学の活力(いぶき)を地域から世界へ発信する広報誌

岐大の いぶき 2023-2024 Autumn-Winter No.46

published by

MAKE NEW STANDARDS.

東海国立
大学機構



岐阜大学

04-11 【特集】酒学

岐大酵母を使用したクラフトビールができるまで

岐阜大学応用生物科学部 中川 智行 教授

岐阜県食品科学研究所 久松 賢太郎 さん

岐阜大学大学院 自然科学技術研究科2年 成瀬 美卯 さん

酒造りを実践的に学ぶ清酒醸造実習

岐阜大学応用生物科学部 矢部 富雄 教授

岐阜県食品科学研究所 川部 美千代 さん／澤井 美伯 さん

ワインテイスティングにおける日本語表現

岐阜大学日本語・日本文化教育センター 吉成 祐子 教授

酒を醸す卒業生

合資会社 山田商店 専務 2011年地域科学部卒業 山田 一光 さん

12-13 先輩の声

大きな成功の裏には膨大な数の失敗がある。
失敗より挑戦しないことを恐れてほしい。

アステラス製薬株式会社 元代表取締役会長

1964年 農学部獣医学科卒業 竹中 登一 さん

14-17 岐大で生まれるもの。最先端研究の現場。

外国にルーツを持つ児童が授業に必要な日本語を
遊びながら学べる、「いみあわせかあど」を開発。

岐阜大学教育学部 学校教育講座 今井 亜湖 教授

3Dコンクリートプリンタを活用した部材の開発や
手軽にできる補修「橋梁DIY」の普及。

インフラの高機能・長寿命化技術を世の中へ。

岐阜大学工学部 社会基盤工学科・先端材料・構造研究室 國枝 稔 教授

18-19 いまを駆ける! 岐大生FACE

「3人で力を結集して開発したVR作品が国際大会で
大賞を受賞。この経験を今後の糧にしたい。」

岐阜大学大学院 自然科学技術研究科1年

小木曾 直輝 さん／阪井 啓紀 さん／酒井 康希 さん

20-21 Topics 岐阜大学の取り組み Apr.2023→Nov.2023

22 岐阜大学基金

特集 酒学

本学の応用生物科学部は10年ほど前に

日本酒文化を実践的に学ぶ教育プログラム

「酒と食の文化の実践的理解」を立ち上げました。

その一環として、岐阜県内の研究機関や企業と連携し、

オリジナルの日本酒やビールの研究・開発などを行っています。

大学が地域の企業とともに酒造りに携わることは

学生および教員が商品開発や酒の歴史・文化を現場で学ぶ

貴重な機会であり、研究成果や地域の活性化に

つなげることが期待されています。

今回の特集では、微生物学や言語学などさまざまな領域や

独自の観点から「酒」を研究する教員や学生の取り組みを紹介。

知的好奇心をくすぐる『酒学』の世界をご案内します。

2021年 (令和3年)

岐阜県食品科学研究所の協力のもと、清酒酵母「GY115株」を使用した岐阜大学エールを試験醸造。生産を岐阜麦酒醸造に依頼

2018年 (平成30年)

蔵元やまだ(八百津町)の協力のもと岐阜大酒を製造

2014年 (平成26年)

岐阜県食品科学研究所、岐阜県酒造組合連合会、JA全農の協力のもと、岐阜大酒商品化へ向けて試験醸造開始

2023年 (令和5年)

岐阜大学エール「多望之春-各務」が完成。応用生物科学部創立100周年式典でお披露目。ラベルデザインは教育学部の山本政幸教授が担当

2019年

(平成31年 /令和元年)

岐阜大酒「多望の春 岐山/曲阜」が完成。岐阜大学創立70周年記念式典でお披露目

2016年 (平成28年)

岐大酵母として「GY115株」を選抜

2013年 (平成25年)

「岐阜大酒プロジェクト」がスタート。応用生物科学部 中川智行教授が旗振り役。講義「酒と食の文化の実践的理解」開講

