

令和元年度

醸造プロジェクト

酒と食の文化の実践的理解 シンポジウム

- 日時：令和元年6月29日（土）
- 場所：応用生物科学部 101教室（講演会）・102/103教室（テイスティング）
- プログラム
 - 12:30- 受付
 - 13:00- はじめに
 - 13:00- はじめに 杉山 誠（学部長）
 - 13:05- ご挨拶 中島 善二（岐阜県酒造組合連合会 会長）
 - 13:10- ご挨拶 稲葉 昭夫（岐阜県食品科学研究所 所長）
 - 13:20- シンポジウム
 - 13:20- 新規清酒製造用酵母の分離 数岡 孝幸（東京農業大学）
 - 14:05- 三重大学における酒造り 苅田 修一（三重大学）
 - 14:50-15:00 休憩
 - 15:00- SAKE DIPLOMAについて 野中 貴子（岐阜市職員）
 - 15:20- 学生による研究報告
 - 日本酒度-酸度-アルコール度の関係性と岐阜大学生の日本酒嗜好調査結果から探る岐阜大酒の向かうべき方向
落合 寛樹（岐阜大学工学部 学生）
 - 15:40- 岐阜大酒の仕込みの特徴について
宇野 雅紀（（資）山田商店 杜氏）
大学
 - 16:10- 日本酒テイスティング（102・103講義室）
 - ・参加資格：20歳以上のもの（**身分証提示**）
 - ・嗜好調査（学生による評価）
 - 17:30- 閉会のことば 光永 徹（副学部長）

テイスティングがありますので、お車での来場はご遠慮ください。

- 申し込み方法（申込み締め切り：6月20日（木））
留学支援係に申し込んでください。

