

2021年11月15日

## 報道機関 各位

配信先：文部科学記者会、科学記者会、新潟県政記者クラブ、山梨県政記者会、鹿児島県内報道機関

新潟大学・山梨大学・鹿児島大学  
新潟県・新潟県酒造組合

－酒縁 ～ワイン・焼酎・日本酒～ 日本の酒の未来へ－  
第1回日本の酒シンポジウムを11/25（木）開催

新潟大学日本酒学センター、山梨大学大学院総合研究部附属ワイン科学研究センター及び鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センターは本年9月に日本の酒（日本産酒類）に係わる教育研究活動のさらなる推進を目指し、連携協定を締結しました。その第一歩として、新潟県及び新潟県酒造組合との共催で、「第1回日本の酒シンポジウム」を開催します。ぜひ取材くださるようよろしくお願い申し上げます。

1. 日時 2021年11月25日（木）13：00～16：50
2. 開催方法 現地開催及びオンライン開催  
※現地会場：新潟大学五十嵐キャンパス中央図書館ライブラリーホール  
（新潟市西区五十嵐2の町8050番地）
3. プログラム 別紙参照
4. 取材について
  - 当日の取材を希望される場合は、11月24日（水）までに新潟大学日本酒学センター推進室へ「社名・氏名・人数・対面又はオンラインの希望」をご連絡ください。
  - 当日オンライン参加の方には、シンポジウムライブ配信に係るオンライン接続情報をお知らせします。シンポジウム後、各センター長等へのインタビューを希望される場合は、調整いたしますので、その旨お知らせ願います。
5. 備考  
本シンポジウムは、「第4回日本酒学シンポジウム」及び「第17回鹿児島大学焼酎学シンポジウム」としての開催を兼ねております。

## 本件に関するお問い合わせ先

新潟大学日本酒学センター推進室（当日取材申込先）

TEL：025-262-7079 E-mail：info@sake.nu.niigata-u.ac.jp

山梨大学ワイン科学研究センター

TEL：055-220-8604 E-mail：hakken@yamanashi.ac.jp

鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター 吉崎 由美子 准教授

TEL：099-285-3547 E-mail：k7814020@kadai.jp



新潟  
日本酒



# 酒縁 日本の酒の未来へ

新潟大学・山梨大学・鹿児島大学 3センター合同  
第1回日本の酒シンポジウム  
第4回日本酒学シンポジウム  
第17回鹿児島大学焼酎学シンポジウム

近年、日本の酒（日本産酒類）は、海外での評価も高まり、日本文化振興や地域の魅力発信にも大きく貢献しています。3大学のセンターは、2021年9月に連携協定を締結し、日本の酒に係わる教育研究活動のさらなる推進を目指します。第一歩として、第1回日本の酒シンポジウムを開催することとなりました。皆様のご参加をお待ちしております。

日時 2021年 11月25日（木） 13:00-16:50

会場 新潟大学中央図書館ライブラリーホール（新潟市西区五十嵐2の町8050番地 新潟大学五十嵐キャンパス）

開催形式 現地開催及びオンライン配信（Zoom）※一般参加はオンラインのみとなります

参加費 無料

定員 400名 お申込は11/21(日)まで

申込方法 Googleフォーム(QRコードを読み取って下さい)

主催 新潟大学日本酒学センター

山梨大学大学院総合研究部附属 ワイン科学研究センター

鹿児島大学農学部附属 焼酎・発酵学教育研究センター

新潟県、新潟県酒造組合

後援・協力 鹿児島県、鹿児島県酒造組合  
日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）  
ジェトロ新潟、ジェトロ山梨、ジェトロ鹿児島



QRコードまたは  
日本酒学センターホームページ  
(<https://sake.niigata-u.ac.jp/>)  
からお申込み下さい。  
上記の方法が難しい場合は  
日本酒学センターまでお電話にて  
お問い合わせ下さい。

13:00-13:05 開会 司会：日本酒学センター 柿原嘉人  
13:05-13:15 はじめに 新潟大学長 牛木辰男

13:15-14:15 第一部 日本の酒 各センターの取り組み

「山梨大学ワイン科学研究センター」 山梨大学ワイン科学研究センター長 奥田徹

「鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター」  
鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター長 玉置尚徳

「新潟大学日本酒学センター」 新潟大学日本酒学センター長 鈴木一史

14:15-15:15 第二部 日本の酒 製造法の概要

「日本酒」 新潟大学日本酒学センター 副センター長 平田大

「ワイン」 山梨大学ワイン科学研究センター 特任教授 横森洋一

「焼酎」 鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター 教授 高峯和則

15:15-15:30 休憩

司会：日本酒学センター 渡辺英雄

15:30-16:30 第三部 日本の酒 最先端

「日本酒学発信」 新潟大学日本酒学センター 副センター長 岸保行

「ワイン醸造・特に微生物に関する最近のトレンド～野生酵母を用いる自然発酵あれこれ～」  
山梨大学ワイン科学研究センター 准教授 乙黒美彩

「黒糖焼酎は黒糖づくりから ～製糖条件が黒糖焼酎の酒質に及ぼす影響～」  
鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター 特任助教 奥津果優

16:30-16:40 今後の期待 新潟県醸造試験場長 金桶光起

新潟県酒造組合会長 大平俊治

16:40-16:50 おわりに 新潟大学日本酒学センター長 鈴木一史  
閉会

