

令和4年8月31日

各報道機関 御中

国立大学法人山梨大学

第2回 日本の酒シンポジウム

酒交～日本酒・ワイン・焼酎～ 日本の酒を知る

山梨大学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及び新潟大学日本酒学センターは、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的に令和3年9月に連携協定を締結し、連携活動の第一歩として、同年11月に第1回 日本の酒シンポジウムを開催しました。

今年度は、第2回日本の酒シンポジウムを「酒交～日本酒・ワイン・焼酎～ 日本の酒を知る」をテーマに鹿児島大学にて開催いたします。(オンラインとの同時開催)

つきましては、当日の取材方よろしくお願い致します。

1. 日 時 2022年9月29日(木)12:30～17:00

2. 開催方法 現地開催及びオンライン(Zoom)開催

※現地会場:鹿児島大学稲盛会館

(〒890-0065 鹿児島県鹿児島市郡元1丁目21番40号)

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、9月26日(月)までに山梨大学ワイン科学研究センター(下記、問い合わせ先)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。

<シンポジウムについての問い合わせ先>

山梨大学ワイン科学研究センター(担当:センター長 鈴木 俊二)

TEL: 055-220-8394

E-mail: suzukis@yamanashi.ac.jp

<広報についての問い合わせ先>

山梨大学企画部広報企画課

TEL:055-220-8005, 8006

FAX:055-220-8799

E-mail: koho@yamanashi.ac.jp

鹿児島大学・新潟大学・山梨大学3センター合同

鹿児島の
焼酎

第2回

日本の酒 シンポジウム

新潟の
日本酒

参加費
無料

酒交～日本酒・ワイン・焼酎～
日本の酒を知る

山梨の
ワイン

第18回 鹿児島大学農学部
焼酎学シンポジウム合同大会

2022
9.29 木
12:30-17:00

場所 鹿児島大学稲盛会館
(オンライン(Zoom)との同時開催)
定員 135名 (オンラインは300名)

▼ 申し込みはコチラから ▼



二次元バーコードまたは
下記のアドレスから
お申込みください。
[https://forms.office.com/
r/xXWKzB3RW7](https://forms.office.com/r/xXWKzB3RW7)

申込期限:9月21日(水)

鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター、新潟大学日本酒学センター及び山梨大学ワイン科学研究センターは、それぞれの地域に根ざした酒類に関する教育、研究、地域貢献、人材育成並びに国際交流を行う国立大学の組織としての特徴を有しています。3センターは令和3年9月30日に組織的な連携協定に合意し、連携協定締結式を鹿児島、新潟、山梨に分かれたハイブリッド形式にて開催しました。また、同年11月25日には、第1回日本の酒

シンポジウムを新潟大学にて開催しました。今後は、教員、学生の相互訪問による連携強化や相互理解の深化を図るとともに、各大学の学生が、様々な酒類に関する特徴ある講義、実習を受講できる共通履修プログラム構築を行うことや社会人向けの教育コースを提供することで、さまざまな酒類に精通した人材育成並びに地域貢献につなげることを目指しています。今年度は、第2回日本の酒シンポジウムを鹿児島で開催し更なる連携強化を目指します。

当日のタイムスケジュール

| | | | | | |
|-------|------------------|-------------------------|-------|---|--------------------------------------|
| 12:30 | 開会あいさつ | 佐野 輝 鹿児島大学長 | 14:35 | 学生ポスター発表 | |
| 12:40 | 酒造組合あいさつ | 濱田雄一郎 鹿児島県酒造組合会長 | 15:35 | 「米作りで日本酒を変える ～肥培管理と代謝研究からのアプローチ～」 | 宮本 託志 新潟大学日本酒学センター特任助教 |
| 12:50 | 特別講演「焼酎の国際化を考える」 | 鮫島吉廣 鹿児島大学客員教授 | 16:00 | 「日本ワインをおいしくする ～マロラクティック発酵に秘められた可能性～」 | 乙黒美彩 山梨大学ワイン科学研究センター准教授 |
| 13:20 | 「新潟清酒の今昔」 | 大平俊治 新潟県酒造組合会長 | 16:25 | 「白麴菌のクエン酸生産機構」 | 二神泰基 鹿児島大学農学部 附属焼酎・発酵学教育研究センター准教授 |
| 13:45 | 「ブドウの香りを科学する」 | 鈴木俊二 山梨大学ワイン科学研究センター長 | 16:50 | 閉会あいさつ | 橋本文雄 鹿児島大学農学部長 |
| 14:10 | 「黒麴菌の学名のおはなし」 | 山田 修 酒類総合研究所 品質・評価研究部門長 | 17:00 | 閉会 | |

主催 鹿児島大学農学部
共催 鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター
新潟大学日本酒学センター、山梨大学ワイン科学研究センター

後援 鹿児島県、鹿児島県酒造組合、南日本新聞社
日本食品海外プロモーションセンター(JFOODO)、ジェットロ鹿児島、ジェットロ新潟
ジェットロ山梨

【問い合わせ先】
二神泰基 鹿児島大学農学部 (Tel&Fax)099-285-3536
附属焼酎・発酵学教育研究センター (email)k2130730@kadai.jp

国立大学法人
鹿児島大学
KAGOSHIMA UNIVERSITY

真の強さを学ぶ。
新潟大学
NIIGATA UNIVERSITY

山梨大学
UNIVERSITY OF YAMANASHI