

2024年9月12日

報道機関 各位

新潟大学・山梨大学・鹿児島大学

新潟県・新潟県酒造組合

## 日本の酒類の文化と科学を世界へ！ 第4回日本の酒シンポジウム開催

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、鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センターは、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、人材育成ならびに国際交流を行う国立大学としての特徴を有しており、2021年9月に連携協定を締結し、同年より活動の一環としてシンポジウムを開催してきました。

今年度は、第4回日本の酒シンポジウムを新潟で開催し、3センター合同の取組や、各センターの最新研究成果等を紹介します。

ぜひ取材くださるようよろしくお願いいたします。

- 日時 2024年9月21日（土）  
第1部 講演会 13:00～15:00（現地およびZoom）  
第2部 試飲会 16:00～18:20（現地）
- 現地会場 日報ホール（新潟日報メディアシップ 2F）  
（新潟市中央区万代3-1-1）  
※公共交通機関または有料駐車場をご利用ください。
- プログラム 別紙チラシのとおり
- 取材申込 当日の取材を希望される場合は、9月20日（金）17時までに、新潟大学日本酒学センター推進室へ「社名、氏名、人数」をご連絡ください。
- 備考 本シンポジウムは、新潟大学、新潟県、新潟県酒造組合による連携協定に基づく「第7回日本酒学シンポジウム」を兼ねています。

### 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：025-262-7695 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：suzukis@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

TEL：099-285-3543 E-mail：noritama@agri.kagoshima-u.ac.jp

# 第4回 日本の酒 シンポジウム

## 日本の酒類の文化と科学を世界へ！

第7回 日本酒学シンポジウム

2024.

9.21<sup>土</sup>

第1部 13:00-  
第2部 16:00-

会場 **日報ホール** (新潟日報メディアシップ 2F) 新潟市中央区万代3-1-1

第1部 講演会 13:00-15:00

定員 現地参加 100名、オンライン参加 200名

参加費 無料

開催形式 ハイブリッド形式 (現地およびZoom)

第2部 試飲会 16:00-18:20

定員 現地参加 100名

参加費 3,000円

開催形式 現地参加のみ

申し込みはコチラから



締切: 2024.9.16(月・祝)

### 第1部 講演会

基調講演

フードテックは  
日本酒の未来を  
どう変えるのか？

宮城大学 食産業学群  
分子調理学研究室 教授



石川 伸一

活動・研究報告



3センターより最新の活動や  
研究成果を報告します。

### 第2部 試飲会

3センターより提供されるワイン・焼酎・日本酒の説明の後、試飲を行います。  
新潟の老舗ホテルの酒肴とのペアリングもお楽しみください。



第3回日本の酒シンポジウムでの試飲会の様子

学生ポスター発表: 日報ホール 回廊

- 主催 新潟大学、新潟県、新潟県酒造組合  
共催 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  
後援 関東信越国税局  
日本食品海外プロモーションセンター (JFOODO)  
ジェトロ山梨、ジェトロ鹿児島、ジェトロ新潟

【問合せ】 新潟大学日本酒学センター推進室  
TEL 025-262-7695 (平日9:00-17:00)  
MAIL info@sake.nu.niigata-u.ac.jp

# シンポジウム趣旨

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、新潟大学日本酒学センターは、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としての特徴を有しています。3センターは2021年9月30日に組織的な連携協定に合意し、シンポジウムの開催や教員、学生の相互訪問による連携強化を図るとともに、各大学の学生が多種多様な酒類に関する講義を受講できる共通履修プログラムの構築にも取り組んでおり、これらの活動を通して、日本の酒類の文化と科学を世界へ発信することを目指しています。今年度は第4回日本の酒シンポジウムを新潟で開催し、3センター合同の取り組みや、各センターの最新研究成果等を紹介いたします。

## プログラム

### 第1部 講演会

13:00	はじめに	新潟大学長	牛木 辰男
13:10	3センターの取り組み	山梨大学ワイン科学研究センター長 鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター長 新潟大学日本酒学センター 副センター長	鈴木 俊二 玉置 尚徳 岸 保行
13:25	3センター合同の取り組み紹介	「日本の酒 3大学連携による教育研究事業」 鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター長	玉置 尚徳
13:35	日本の酒 最先端研究	「安定的に質の高い醸造用ブドウを生産する ～温暖化に対応したブドウ樹管理技術～」 山梨大学ワイン科学研究センター 助教  「白麹菌が生産する糖質加水分解酵素の特徴について」 鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター 准教授  「イネ高温登熟による酒米と日本酒の変化」 新潟大学日本酒学センター 特任助教	青木 是直  二神 泰基  宮本 託志
14:20	基調講演	「フードテックは日本酒の未来をどう変えるのか？」 宮城大学 食産業学群 分子調理学研究室 教授	石川 伸一
14:50	おわりに	新潟県醸造試験場長 新潟県酒造組合会長 新潟大学日本酒学センター 副センター長	青木 俊夫 大平 俊治 岸 保行

### 第2部 試飲会

16:00	日本の酒 試飲酒の紹介	「ワイン」 山梨大学ワイン科学研究センター長 「焼酎」 鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター 教授 「日本酒」 新潟大学日本酒学センター 副センター長	鈴木 俊二 高峯 和則 平田 大
16:30	試飲会		
18:20	閉会		

学生 ポスター発表：日報ホール ロビー