

新潟大学・山梨大学・鹿児島大学 3センター合同

鹿児島
焼酎

第5回

日本の酒 シンポジウム

～日本の酒文化をつなぎ、拓く～

第21回 鹿児島大学
焼酎学シンポジウム合同大会

山梨
ワイン

新潟
日本酒

2025
9.10 水

第一部 講演会 13:00-16:30
参加無料

第二部 試飲会 17:00-18:50
参加費:3,000円

会場 鹿児島大学 学習交流プラザ

定員 現地参加 100名 オンライン参加 300名(第一部のみ)

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/tTjmZkH40t> 申込期限:9月5日(金)



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 鹿児島県酒造組合

【問い合わせ先】

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
(Tel) 099-285-3536
(email) k2130730@kadai.jp



シンポジウム趣旨

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、およ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差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の組織として、それぞれが特色のある取り組みを展開しています。この3センターは令和3年度9月30日に組織的な連携協定に合意し、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共に、各大学の学生が、様々な酒類に関する講義を受講できるプログラムの構築を進めています。これにより多種多様な酒類に精通した人材の育成並びに地域貢献につなげることを目指しています。本年度は、第5回日本の酒シンポジウムを鹿児島大学にて開催することにより、3センターのさらなる連携強化を目指します。

当日のタイムスケジュール

第一部 講演会〈参加無料〉

13:00	開会あいさつ	井戸 章雄（鹿児島大学長）
13:10	鹿児島県酒造組合あいさつ	濱田 雄一郎（鹿児島県酒造組合 会長）
13:20	特別講演「ユネスコ無形文化遺産登録を追い風に」 — 日本の酒の未来戦略 —	小泉 武夫（東京農業大学 名誉教授）
14:20	休憩	
14:40	3センターの取り組み報告	岸 保行（新潟大学 日本酒学センター長/教授） 鈴木 俊二（山梨大学 ワイン科学研究センター長/教授） 玉置 尚徳（鹿児島大学 焼酎・発酵学教育研究センター長/教授）
14:55~ 15:40	最先端研究の報告	14:55「酵母のCoQの機能－細胞増殖・生存・発酵との関係－」 西田 郁久（新潟大学日本酒学センター 准教授） 15:10「伝統×地域×分子×現場から切り拓く、甲州ブドウの次世代育種戦略」 榎 真一（山梨大学 ワイン科学研究センター 助教） 15:25「中国の蒸留酒との比較から焼酎らしさを研究する」 吉崎 由美子（鹿児島大学 焼酎・発酵学教育研究センター 研究教授）
15:40	休憩	
15:50~ 16:20	日本の酒飲み方講座	15:50「清酒のきき酒について」 西田 郁久（新潟大学日本酒学センター 准教授） 16:00「ワインを愉しむ秘訣」 鈴木 俊二（山梨大学ワイン科学研究センター 教授） 16:10「焼酎と酒器」 鮫島 吉廣（鹿児島大学 客員教授）
16:20	閉会あいさつ	山本 雅史（鹿児島大学 農学部長）
16:30	学生ポスター発表（講演会終了後）	

第二部 試飲会〈参加費:3000円〉

17:00	開始	焼酎・日本酒・ワイン 各20種程度（軽食付）
18:50	閉会	