



H30年度

# 酒と食の文化の実践的理解 シンポジウム

- 日時：平成30年6月30日（土）
- 場所：講堂（講演会）・応用生物科学部棟 102/103教室（テイスティング）
- プログラム
  - 12:30- 受付（講堂）
  - 13:00- はじめに
    - 13:05- はじめに 杉山 誠（学部長）
    - 13:05- ご挨拶 森脇 久隆（岐阜大学 学長）
    - 13:10- ご挨拶 中島 善二（岐阜県酒造組合連合会 会長）
    - 13:15- ご挨拶 横山 久範（岐阜県産業技術センター 所長）
  - 13:20- シンポジウム
    - 13:20- 麴の温故知新 ～現在の麴とこれからの麴～  
織田 健（酒類総合研究所）
    - 14:05- 酵母に学ぶ二日酔い対策 中川 智行（岐阜大学）
  - 14:35-14:45 休憩
  - 14:45- 日本酒の主要成分 $\alpha$ -EGの肌のハリに影響を及ぼす最新研究  
尾関 健二（金沢工業大学）
  - 15:30- 岐大酒の評価 ～成分から見る岐大酒の現在地～  
森山 章弘（岐阜大学 D1）
  - 15:50- 岐大酒の現状と取り組み
  - 16:10- 日本酒テイスティング（102・103講義室）
    - ・参加資格：成人のもの（**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）



テイスティングがございますので  
お車でのご来場はご遠慮下さい。