

令和6年度

酒と食の文化の実践的理解 シンポジウム

- 日時：令和6年6月29日（土）
- 場所：応用生物科学部 101教室（講演会）・102/103教室（テイスティング）
- プログラム

12:30- 受付

13:00- はじめに

13:00- はじめに

西津 貴久（学部長）

13:05- ご挨拶

吉田 和弘（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

奥村 和之（岐阜県食品科学研究所 所長）

13:20- シンポジウム

13:20- 愛知ブランド清酒開発への取り組み

伊藤 彰敏（あいち産業科学技術総合センター）

14:05- 清酒醸造における酵素製剤

藤岡 裕紀（天野エンザイム株式会社）

14:50-15:00 休憩

15:00- 生酏系酒母における乳酸菌を中心とした存在菌のバラエティと特徴

小柳 喬（石川県立大学）

16:00- 日本酒テイスティング（102・103講義室）

・参加資格：20歳以上のもの（**身分証提示**）

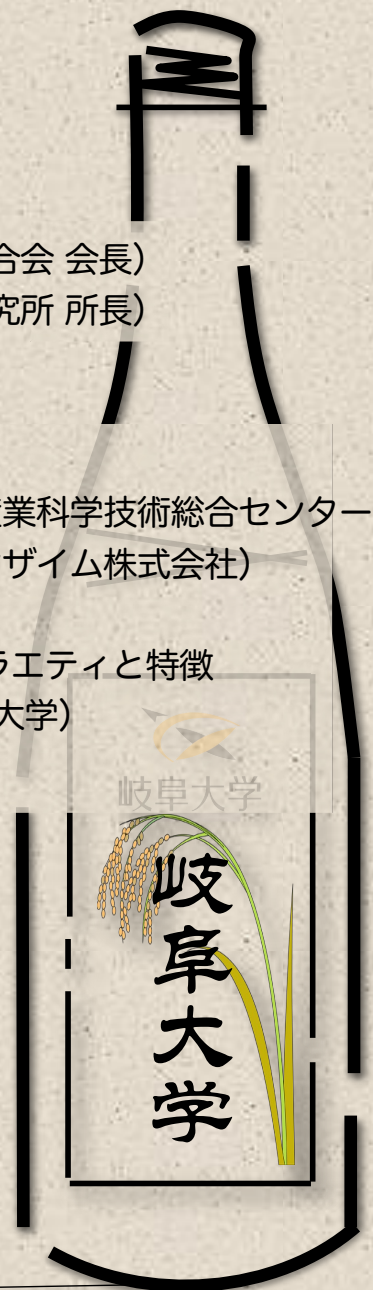
・嗜好調査（学生による評価）

17:00- 閉会のことば

テイスティングがありますので
お車での来場はご遠慮ください。



- 申し込み方法 : Google Form →
- 申し込み締め切り : 6月21日（金）



2024 Symposium

Sake & Food Culture in Gifu

- Date : 29th June (Sat) , 2024
 - Place : 101 Hall (lectures), 102/103 Hall (*Sake* tasting), Appl. Biol. Sci. Building
 - Program (in Japanese)
- 12:30– Registration
- 13:00– Welcome introduction Nishizu, T. (Dean, Fac. Appl. Biol.Sci.)
- 13:05– Greetings Yoshida, K. (President, Gifu University)
- 13:10– Greetings Nakashima, Y. (President, Gifu *Sake* Makers' Assoc.)
- 13:15– Greetings Okumura, K. (President of Inst of Food Gifu Pref.)
- 13:20– Lectures (in Japanese)
- 13:20– Development of Aichi brand *sake* Ito, A. (Institute of Food Aichi Pref.)
- 14:05– Enzymes in sake brewing Fujioka, H. (Institute of Food Gifu Pref.)
- 14:50– Break time
- 15:00– Variety and characteristics of lactic acid bacteria in kimoto yeast starter.
Koyanagi, T. (Ishikawa Pref. Univ.)

16:00– **Tasting tour for *Sake* brewed by Gifu *Sake* Makers
with English guide (20 years or older)**

During tasting tour, you should carry your student card.

17:00– Closing remarks



No drunken-driving !

For registration to the symposium,
Google form →
Deadline to registration is 21th June.




岐阜大学

