

令和8年度

酒 と食の文化の実践的理解 シンポジウム

- 日時：令和8年7月4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- 「清酒醸造」の魅力と「清酒酵母」の不思議
金井 宗良（酒類総合研究所）
 - 14:05- 乳酸菌を活用した低アルコール清酒の開発
橋本 直哉（福井県食品加工研究所）
 - 14:50- 社会システム経営学環の「岐阜大酒」の取り組み
社会システム経営学環 学生
 - 15:10- R8年度「岐阜大酒ポスター」のアピールタイム
教育学部 学生
 - 15:25-15:40 休憩
 - 15:40- 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
お車でのお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26日（金）

