

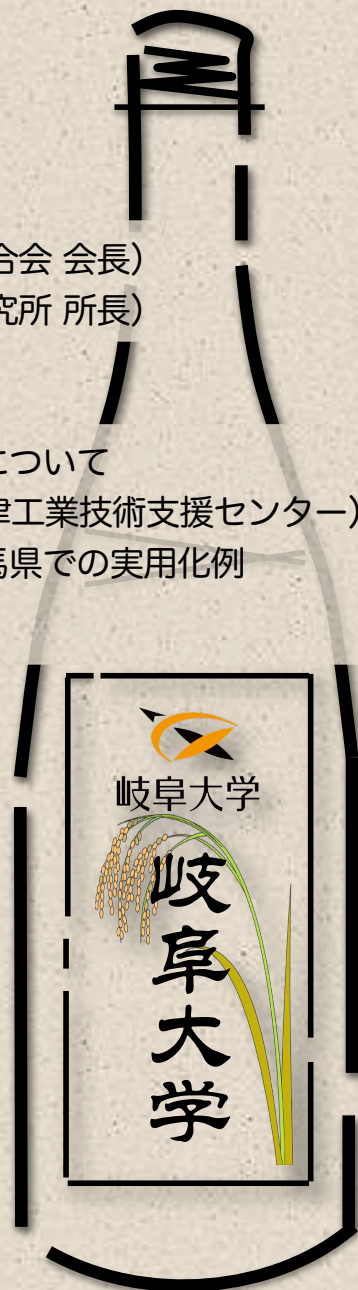
令和7年度

酒と食の文化の実践的理解 シンポジウム

- 日時：令和7年7月12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- 静岡県の酒造りと県オリジナル醸造用微生物の開発について
鈴木 雅博（静岡県工業技術研究所 沼津工業技術支援センター）
 - 14:05- イオンビーム照射を用いた清酒酵母の育種技術と群馬県での実用化例
渡部 貴志（中部大学応用生物学部）
 - 14:50- 岐阜県の酒米開発について
澤井 美伯（岐阜県食品科学研究所）
 - 15:10-15:20 休 憩
 - 15:20- 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）
 - 16:30- 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 →
申込み締め切り：7月10日（木）



共催：岐阜県酒造組合連合会, 協力：岐阜県食品科学研究所

2025 Symposium

Sake & Food Culture in Gifu

● Date : 12th July (Sat) , 2025

● 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 Gifu Pref Res Inst Food Sci)

13:20– Lectures (in Japanese)

13:20– *Sake* brewing in Shizuoka Prefecture and the development of the original microorganisms for sake fermentation

SUZUKI M. (Industrial Research Institute Of Shizuoka Prefecture)

14:05– *Sake* yeast breeding technology using ion beam irradiation in Gunma Prefecture

Watanabe, T. (Chubu University)

14:50– the development of sake rice in Gifu Prefecture.

Sawai, Y. (Gifu Pref Res Inst Food Sci)

15:20– 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.

16:30– Closing remarks



No drunken-driving !

For registration to the symposium,
Google form →
Deadline to registration is 10th July.

