

新潟大学

日本酒学

日本酒学の講義のエッセンスを伝える



新潟大学では、新潟県と新潟県酒造組合と連携し、新潟大学日本酒学センターを設置。世界初の学問分野『日本酒学』の確立に向けてスタートしました。それに合わせ今年4月新たな講義科目「日本酒学」を開講。学生向けの講義では定員 200 名に対し 800 名を超える申込みがあり、一般市民向けの講座でも受付開始からわずか 2 日で定員に達するなど、今、高い注目を集めています。各種メディアから取材が殺到し、世界からも注目を浴びる『日本酒学』のエッセンスを体験する講座をこのたび東京で出張開催します。新潟県から門外不出の講義内容は必聴です！



平成30年 **12月17日**(月)

【昼の部】 14:00 - 16:00 (受付開始 13:30)

【夜の部】 18:15 - 19:45 (受付開始 17:45)



文部科学省 旧館1F ラウンジ
[東京都千代田区霞が関 3-2-2]

参加特典

ご参加の方、全員に新潟大学
特製お猪口をプレゼント！

※画像はイメージです。



新潟大学『日本酒学』体験講座

- 日本酒学の講義のエッセンスを伝える -

平成30年12月17日(月)

■プログラム

昼の部 14:00-16:00

- 14:00- 開会挨拶
- 14:05- 日本酒学のコンセプト
鈴木 一史(新潟大学農学部教授)
- 14:15- 日本酒学への期待
大平 俊治(新潟県酒造組合会長)
- 14:25- 日本酒の国際展開
岸 保行(新潟大学経済学部准教授)
- 14:45- 日本酒と食
藤村 忍(新潟大学農学部教授)
山口 智子(新潟大学教育学部准教授)
- 15:05- 新潟清酒の特徴、試飲
金桶 光起(新潟県醸造試験場場長)
- 15:55- 閉会挨拶

夜の部 18:15-19:40

- 18:15- 開会挨拶
- 18:20- 日本酒学のコンセプト
鈴木 一史(新潟大学農学部教授)
- 18:30- 新潟清酒の地域性、製造方法
平田 大(新潟県酒造組合副会長)
- 18:45- 日本酒と健康
岡本 圭一郎(新潟大学歯学部准教授)
- 19:00- 新潟清酒の特徴、試飲
金桶 光起(新潟県醸造試験場場長)
- 19:40- 閉会挨拶

■定員 昼の部・夜の部ともに各回 30名

■申込方法

下記 URL の詳細ページに設置した申込フォームにて必要事項を入力のうえお申し込みください。

<https://www.niigata-u.ac.jp/news/event/2018/48797/>



※左の QR コードからもアクセスできます。

＜申込締切＞

平成30年12月2日(日)

※申し込み多数の場合、締切後に抽選を行い、抽選結果は12月5日(水)までにメールにてご連絡します。

■会場 文部科学省 旧館1F ラウンジ

〒100-8959 東京都千代田区霞ヶ関 3-2-2

＜アクセス＞

銀座線「虎ノ門駅」11番出口 直結

千代田線「霞ヶ関駅」A13番出口 徒歩 5分



※お申込みいただいた個人情報は、当イベントの運営及び新潟大学が主催する各種イベントのご案内にのみ利用します。個人情報は適切に管理し、法令に基づく場合を除き、利用目的以外に利用又は提供することはありません。

※プログラムのタイトルが一部変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。