

日本酒学ことはじめ

講座の概要

新潟県は、言わずと知れた日本酒の銘醸地です。日本で最も多くの酒蔵があり、多様な日本酒が造られています。本講座では、日本酒の奥深さを多角的に理解してもらうことを目的とします。日本酒の造りのみならず、酒米の開発から国内外での流通・販売さらに、日本酒の歴史、日本酒と健康や新潟の地域性との関係に至るまで、日本酒に関連する幅広い分野をそれぞれの領域の専門家が分かりやすく解説をおこないます。そうすることで、新潟の日本酒について多角的な知識を得ることが可能となります。

- 日 時 11月6日～12月25日 毎週水曜日 合計8回 18時30分～20時
- 会 場 新潟大学駅南キャンパス「ときめいと」講義室A（新潟駅南口 プラカ1・2階）
- 対 象 20歳以上の一般市民（日本酒の試飲あり）
- 募集人数 50人（**申込者が募集人数を超えた場合は抽選**）
- 受講料 8,800円 ※学生（大学生以下）は受講料無料です。
- 申込締切日 **10月23日（水）** 詳しくは産学連携課へご確認の上、お申込みください。



講座の内容

日 程	講 義 題 目	講 義 内 容	講 師
11月 6日（水） 18時15分～18時30分まで		開講式を行います。	
11月 6日（水） 18時30分～20時	ガイダンス ー新潟大学の日本酒学・日本酒に関連した活動の取り組み紹介ー	本講座の概要を解説するとともに、これまで新潟大学が取り組んできた日本酒に関連した活動の取り組みを紹介します。	自然科学系（農学部） 教授 鈴木 一史 准教授 元永 佳孝 助教 伊藤 亮司 人文社会科学系（経済学部） 准教授 岸 保行
11月13日（水） 18時30分～20時	「日本酒」ってなに？ ー製造方法の基礎ー	「日本酒とは何か」について、基礎的な解説をおこないます。とくに、日本酒の製造方法について理解します。	新潟県醸造試験場 場 長 金 桶 光 起 自然科学系（農学部） 教 授 鈴 木 一 史
11月20日（水） 18時30分～20時	新潟の酒造りの歴史	日本酒は、それぞれの土地の風土・歴史と密接に関連しています。新潟での酒造りの歴史を解説し、新潟でどのように日本酒が造られて来たのかを理解します。	人文社会科学系（人文学部） 教 授 原 直 史
11月27日（水） 18時30分～20時	日本酒と酒米	酒造好適米と呼ばれる酒米の基礎について解説します。新潟では五百万石や越淡麗などの酒米が開発されてきました。酒米に関する基礎と新潟の酒造好適米の特徴を理解します。	新潟県醸造試験場 専門研究員 鍋 倉 義 仁 自然科学系（農学部） 教 授 三 ツ 井 敏 明
12月 4日（水） 18時30分～20時	日本酒と健康	お酒は百薬の長と言われます。反対に飲み過ぎれば、人体に害を及ぼす可能性もあります。日本酒と健康との関係について解説します。	医歯学系（歯学部） 准教授 岡 本 圭 一 郎 助 教 柿 原 嘉 人
12月11日（水） 18時30分～20時	日本酒の流通・販売・国際展開	日本酒が我々消費者の手に届くまでどのような流通経路をたどるのかを理解します。近年では、海外でも日本酒が人気を博しています。日本酒は海外でどのように受け入れられているのかについても解説します。	自然科学系（農学部） 助 教 伊 藤 亮 司 人文社会科学系（経済学部） 准教授 岸 保 行
12月18日（水） 18時30分～20時	日本酒と食	日本酒は、多くの場合、料理とともに楽しめます。日本酒と食との食べ合わせが近年注目されていますが、日本酒と食との関係を解説します。	自然科学系（農学部） 教 授 藤 村 忍 自然科学系（教育学部） 准教授 山 口 智 子
12月25日（水） 18時30分～20時 アートホテル新潟駅前	利き酒の基礎 ※日本酒の試飲あり	利き酒の方法についての基礎的な解説をおこなうとともに、実際に利き酒をおこなうことで、その手法を理解します。	新潟県醸造試験場 専門研究員 青 木 俊 夫 人文社会科学系（法学部） 助 手 渡 辺 英 雄
12月25日（水） 20時～20時15分まで		閉講式を行います。	