

13:00-13:05 開会 司会：日本酒学センター 柿原嘉人
13:05-13:15 はじめに 新潟大学長 牛木辰男

13:15-14:15 第一部 日本の酒 各センターの取り組み

「山梨大学ワイン科学研究センター」 山梨大学ワイン科学研究センター長 奥田徹

「鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター」
鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター長 玉置尚徳

「新潟大学日本酒学センター」 新潟大学日本酒学センター長 鈴木一史

14:15-15:15 第二部 日本の酒 製造法の概要

「日本酒」 新潟大学日本酒学センター 副センター長 平田大

「ワイン」 山梨大学ワイン科学研究センター 特任教授 横森洋一

「焼酎」 鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター 教授 高峯和則

15:15-15:30 休憩

司会：日本酒学センター 渡辺英雄

15:30-16:30 第三部 日本の酒 最先端

「日本酒学発信」 新潟大学日本酒学センター 副センター長 岸保行

「ワイン醸造・特に微生物に関する最近のトレンド～野生酵母を用いる自然発酵あれこれ～」
山梨大学ワイン科学研究センター 准教授 乙黒美彩

「黒糖焼酎は黒糖づくりから ～製糖条件が黒糖焼酎の酒質に及ぼす影響～」
鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター 特任助教 奥津果優

16:30-16:40 今後の期待 新潟県醸造試験場長 金桶光起

新潟県酒造組合会長 大平俊治

16:40-16:50 おわりに 新潟大学日本酒学センター長 鈴木一史
閉会

