

日本酒学の世界展開を目指して ～ アメリカ ワイン学との交流～

Global Expansion of Sakeology -Collaboration with Enology in the U.S.A.-

11/28 2023
Tue
14:00-17:00

新潟大学で始まった世界初の学問領域、日本酒学。第6回を迎える本年度のシンポジウムは、提携大学のカリフォルニア大学デービス校 (UC Davis) よりThe Robert Mondavi Institute for Wine and Food Science のEdward SPANG 所長とGlen Patrick FOX 教授をお迎えし、アメリカワイン学と日本酒学の交流を図ります。

Sakeology is the world's first academic discipline that began at Niigata University. The 6th Sakeology Symposium features Dr. Edward SPANG, Director of the Robert Mondavi Institute for Wine and Food Science, and Dr. Glen Patrick FOX, Professor, both from University of California, Davis (UC Davis), our partner university, to promote exchange between enology in the USA and sakeology in Japan.

(開場 13:30)

Doors open

参加費無料

No participation fee

申込フォーム▶

Application form

上記申込フォームより申し込みください。

フォームにアクセスできない場合は問い合わせ先までご連絡ください。

Please contact us if you are unable to access the above form.



開催場所

On-site venue

日報ホール (新潟日報メディアシップ 2階)

新潟市中央区万代3-1-1

Nippo Hall (2F Niigata Nippo Media Ship)

3-1-1 Bandai, Chuo-ku, Niigata, Japan

開催方法

Participation method

ハイブリッド形式

現地およびZoom、同時通訳あり

Hybrid

on-site and online (Zoom)
simultaneous interpretation available

定員

Space for participants

現地 80人 オンライン 100人

80 for on-site, 100 for online

申込期限

Application deadline

11月23日 (木・祝)

Thursday, November 23, 2023

【主催】新潟大学、新潟県、新潟県酒造組合 Organizers: Niigata University, Niigata Prefecture, Niigata Sake Brewers Association

【問い合わせ先】新潟大学日本酒学センター推進室 TEL 025-262-7695 (平日 9:00-17:00)

Contact: Sakeology Center, Niigata University TEL +81-25-262-7695 (Mon.-Fri., 9:00-17:00, except Japanese national holidays)

カリフォルニア大学デービス校



Photo courtesy: © University of California, Davis

新潟大学日本酒学センター



14:00-14:10

はじめに

新潟大学長
牛木 辰男

Welcome Speech

Dr. USHIKI Tatsuo
President, Niigata University

14:10-14:30

特別講演

「ロバート・モンダヴィ研究所の取り組み」
カリフォルニア大学デービス校
フードサイエンス&テクノロジー学部 准教授
ロバート・モンダヴィ ワイン&フードサイエンス研究所 所長
Dr. Edward SPANG

Special Lecture

“Initiatives at the Robert Mondavi Institute”
Dr. Edward SPANG
Associate Professor, Food Science & Technology
Director, Robert Mondavi Institute
for Wine and Food Science
University of California, Davis

14:30-15:00

招待講演

「アメリカにおける日本酒醸造」
カリフォルニア大学デービス校
フードサイエンス&テクノロジー学部
アンハイザー・ブッシュ寄付講座 教授
Dr. Glen Patrick FOX

Invited Lecture

“Saké Brewing in the U.S.A.”
Dr. Glen Patrick FOX
Anheuser-Busch Endowed Professor,
Food Science & Technology
University of California, Davis

15:00-15:30

「日本酒のグローバル展開：
Sakéの世界酒への挑戦と課題」
新潟大学日本酒学センター 副センター長／准教授
岸 保行

“Globalization of Saké:
Opportunities and Challenges”

Dr. KISHI Yasuyuki
Vice Director, Sakeology Center

休憩 Break

15:50-16:20

「食品廃棄物の循環経済ソリューション」
Dr. Edward SPANG

“Circular Economy Solutions for Food Waste”
Dr. Edward SPANG

16:20-16:35

「酒粕の健康効能の探索」
新潟大学日本酒学センター／助教
柿原 嘉人

“Exploring the Health Benefits of Sake Lees”
Dr. KAKIHARA Yoshito
Sakeology Center

16:35-16:50

「酵母由来機能性物質と
アルコール発酵の関係」
新潟大学日本酒学センター／特任助教
西田 郁久

“Relation of the Yeast-derived Functional
Components with Alcohol Fermentation”
Dr. NISHIDA Ikuhisa
Sakeology Center

16:50-17:00

おわりに

新潟県醸造試験場長
青木 俊夫

新潟県酒造組合 会長
大平 俊治

新潟大学日本酒学センター長／理事
末吉 邦

Closing Speech

Dr. AOKI Toshio
Director, Niigata Prefectural Sake Research Institute

Mr. ODAIRA Shunji
Chairman, Niigata Sake Brewers Association

Dr. SUEYOSHI Kuni
Director, Sakeology Center