

第12回大阪大学フロンティア産業バイオシンポジウム

大阪大学産業バイオ120年(3)

魅力あふれるニッポンの洋酒

参加費
無料

大阪大学大学院工学研究科

共催行事

大阪大学 醸造・醗酵・応用生物工学科同窓会(尚醸会)

平成30年3月9日(金) 14時30分~17時30分 (シンポジウム聴講無料)

はじめに
あいさつ

大阪大学大学院工学研究科 教授 村中俊哉
大阪大学大学院工学研究科 教授 研究科長 田中敏宏

14:35-15:15

●ニッカウヰスキー株式会社 代表取締役 社長

岸本 健利氏 (阪大醗酵s57卒)

『「マッサン」と「リタ」の夢を追いかけて』

「一人でも多くの人に、本物のウイスキーを飲んでもらいたい」という一心で、単身スコットランドに渡り、スコッチウイスキーの製法を学び、日本で最初の本格ウイスキーの製造を手掛けた、ニッカウヰスキー創業者である、「マッサン」こと竹鶴政孝、そして「マッサン」の夢を支え続けた、妻の「リタ」。この二人のウイスキーにかける熱い情熱をお伝えするとともに、二人の夢を現役の我々がどう実現しているかを、是非知っていただきたいと思ひます。

15:15-15:55

●サントリースピリッツ株式会社 スピリッツ事業部 商品開発研究部 スペシャリスト

坂口 正明氏 (阪大醗酵s53卒)

『スピリッツ発酵・蒸留の理論と実践 ~ものづくりの志~』

モルトウイスキー、グリーンウイスキー、スピリッツなどの技術開発や製造に長年携わってまいりました。大きな変化をもたらした技術や製造方法が品質・コストにどのような影響を及ぼしたかを「理論と実践(経験)」、「ものづくりの志」から振り返ってみたいと思ひます。

16:00-16:40

●アサヒビール株式会社 生産第二部 担当部長

佐藤 知巳氏 (阪大醗酵h3卒)

『ワインの楽しみ方』

ワインは地域・天候・品種・醸造者により様々なタイプのものが製造・販売されています。その多様性がワインの魅力ですが、一方でワインを難しくと思ひさせている要因の一つでもあります。ワイン醸造者の立場からワインの多様性と付き合う方法をワインの作り方や、今我々と取引している世界中のワイナリーの方々から得た情報を元にお話させていただきます。

16:40-17:20

●機山洋酒工業株式会社 代表取締役

土屋 幸三氏 (阪大醗酵s63卒)

『山梨の小さなワイナリーのワイン造り』

国産ぶどうから醸造されたワイン、「日本ワイン」が注目されています。山梨の家族経営のワイナリーのあり方をおして、日本ワインの実情や課題などを紹介します。

17:20-17:30

●大阪大学フロンティア産業バイオイニシアティブ国際研究拠点におけるこれまでと今後の活動について

大阪大学大学院工学研究科 教授 大政健史

17時40分~ 交流会

ご関連の皆様

大阪大学に産業バイオの種が蒔かれたのは1896年、大阪工業学校醸造科の設立に始まります。そこで、創始120年を記念して、大阪大学の同窓生による産業バイオに関するシンポジウムを開催致します。

聴講無料ですので、是非ご参加ください。

主催: 大阪大学フロンティア産業バイオイニシアティブ国際研究拠点

講演会は当日参加も可能ですが、できれば事前登録(3月2日〆切)をご利用ください。

お名前、ご所属、交流会の参加・不参加を記載し、e-mailにてお願いします。

担当: 大阪大・院・工学研究科・生命先端工学専攻 産業バイオ事務局

sangyo-bio@bio.mls.eng.osaka-u.ac.jpまで、お送りください。

コチラ➡

詳細は<http://www.bio.eng.osaka-u.ac.jp/>にて



とき

3月9日(金)

シンポジウム(14時半~)

交流会(17時40分~)

ところ

大阪大学吹田キャンパス(吹田市山田丘2-1)

講演会: サントリー記念館メモリアルホール

交流会: Kitchen BISOYOKU (阪大微研1F)にて

