

## 第30回 スチューデントサイエンティストプログラム

# 「醸造の魅力を伝えたい！」

**参加費  
無料**

我が国の醸造産業および関連研究の最新動向を紹介します。醸造産業を身近に感じる機会、醸造企業に関する情報を収集する機会、企業人としての生き方を学ぶ機会、としてご参加ください。

平成30年6月26日（火）

14:45-14:50 「はじめに」

大政 健史（大阪大学大学院工学研究科）

14:50-15:00 「スチューデントサイエンティストプログラムについて」

織田 健（(独)酒類総合研究所、日本醸造学会若手の会運営委員）

15:00-15:20 「Japanese Whiskyの歴史と進化」

中島 俊治（サントリースピリッツ株式会社）

15:20-15:40 「いいちこの世界観と三和酒類の研究開発について」

大石 雅志（三和酒類株式会社）

15:40-16:00 「ビールを混濁させる微生物」

竹末 信親（アサヒビール株式会社）

16:00-16:20 「(独)酒類総合研究所の日本産酒類の輸出促進補助活動」

織田 健（(独)酒類総合研究所）

16:20-16:30 休憩（準備）

16:30-17:00 きき酒実習（自由参加：年齢確認）



初代醸造科長 坪井仙太郎博士

本プログラムは学部生・大学院生に開講します。なお、醸造にご興味のある20歳以上の方も来聴可能です。きき酒実習聴講の際は、年齢の確認できる公的証明書（免許証等）をご持参ください。運転される方はきき酒実習はできません。

連絡先：大阪大学大学院工学研究科

生命先端工学専攻 大政 健史

omasa@bio.eng.osaka-u.ac.jp

(独)酒類総合研究所 醸造技術研究部門

金井 宗良 (082-420-0818)

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

<https://goo.gl/maps/s4NmBfBJrM22>

