

【本部・西日本支部】2014年度日本生物工学会技術セミナー「おいしいお酒の科学と技術」 | 1

世界をリードする日本の発酵技術。その粋を集めた所産が「日本酒」である。グローバル舞台で今注目されている「日本酒」に「最先端の科学の目」をあててみる。おいしいお酒のわけが解き明かされる。

主催：日本生物工学会本部・西日本支部

後援：中国新聞社

|       |                                                                                                    |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 日時    | 2015年2月28日（土） 13:30～17:40（懇親会18:00～20:00）                                                          |
| 場所    | 広島グランドインテリジェントホテル 芙蓉の間<br>（広島市南区京橋町1-4） TEL. 082-263-5111                                          |
| 参加費   | 1,000円（税込） 学生：無料<br>懇親会費： 3,000円（税込）                                                               |
| 申込み締切 | 2015年2月13日（金） → <b>2月23日（月）延長しました</b> ただし、定員に達し次第締め切ります。                                           |
| 申込み方法 | 名前、一般・学生の別、所属、連絡先（Tel・E-mail）、懇親会参加の有無を明記の上、こちらのフォームよりお申し込み下さい。参加費等は当日受付にてお支払い下さい。                 |
| 問合せ先  | 日本生物工学会 西日本支部庶務幹事<br>秋 庸裕（広島大学大学院先端物質科学研究科） Tel/Fax: 082-424-7755<br>E-mail: aki@hiroshima-u.ac.jp |

## プログラム

- 13:30～13:35 開会の辞……………日本生物工学会会長 **園元 謙二**（九大院・農）
- 13:35～14:20 おいしいお酒と麹菌……**岩下和裕**（独立行政法人酒類総合研究所）
- 14:20～15:05 おいしいお酒と酵母菌……**赤尾 健**（独立行政法人酒類総合研究所）
- 15:05～15:50 おいしいお酒と品質管理……**磯谷敦子**（独立行政法人酒類総合研究所）
- 15:50～16:05 （休憩）
- 16:05～16:50 おいしいお酒とお米……**安澤義彦**（朝日酒造株式会社）
- 16:50～17:35 美味しさと高機能性を両立させたお米……**水野英則**（株式会社サタケ）
- 17:35～17:40 閉会の辞……………日本生物工学会西日本支部長 **山田 隆**（広大院・先端）
- 18:00～20:00 懇親会

▶[西日本支部Topへ](#)

