日本醸造学会若手の会

第44回
スチューデントサイエンティストプログラム

「スチューデントサイエンティストプログラム（SSP）」は、大学生を対象に醸造研究・産業の普及と人材育成を行う活動です。近年、大学で醸造学を学ぶ機会が減少し、醸造分野に興味を持つ人材も減っています。醸造学会若手の会は本活動を通じて醸造の魅力を伝え、産業の発展を目指しています。

日時：令和8年11月17日（火）13:00-16:10（自由参加16:30-18:00）

場所：福島大学食農学類研究棟1階みらいホール

※本プログラムは、熊谷ゼミ、島ゼミ、小山ゼミ、原田ゼミと藤井ゼミの一環として行いますが、興味のある学生や教職員の聴講も歓迎します。
※未成年の方、自転車・車を運転される方はアルコールを口に含むことができません。

PROGRAM

13:00-	**挨拶**　河野 恵伸（福島大学食農学類 学類長）
13:05-	**はじめに・日本醸造学会若手の会の紹介** 日本醸造学会若手の会運営委員長
13:10-	**清酒のキホンとチャレンジ** 下間　敬子（月桂冠株式会社　総合研究所）
13:30-	**清酒の未来を拓く研究・技術開発** 玉田　佳大（白鶴酒造株式会社　研究室）
13:50-	**焼酎ってどんなお酒!? ～焼酎学入門編～** 瀬戸口　翔（霧島酒造株式会社　研究開発部）
14:10-	休憩
14:20-	**ビールにおける微生物制御と品質保証** 松倉　秀典（アサヒビール株式会社　商品開発研究所）
14:40-	**MALDI-TOF MSを用いた醸造用酵母の識別** 成田　幸彦（サントリーホールディングス株式会社　開発生産推進部）
15:00-	**植物性ミルクの発酵に向けた微生物のスクリーニング** 中川　香澄（岐阜大学　応用生物科学部　食品発酵学研究室）
15:20-	休憩
15:30-	**吟醸熟成酒の開発とその先** 斎藤　湧生（金水晶酒造株式会社）
15:50-	**酒類の官能評価方法と嗜好型官能評価の体験** 小林　拓嗣（独立行政法人酒類総合研究所　成分解析研究部門）
16:10-	**おわりに**
16:30-	**官能評価**
17:00-	**利き醸造物**

問い合わせ先：食品科学コース　藤井 力