

令和元年度 市民大学後期講座プログラム

新潟学コース

「 日本酒学への招待 」

1 趣 旨

日本酒の製造・販売の最前線で活躍している講師から日本酒の魅力を多角的に学び、日本酒のより深い理解につなげる。

2 学習方法 後期 ゼミナール (※前期 講義)

3 曜日・時間 火曜日 19時～21時 土曜日(酒蔵訪問) 13時～16時

4 講座コーディネーター 新潟大学農学部 教授 鈴木 一史 先生
新潟大学経済学部 准教授 岸 保行 先生

5 プログラム・指導講師

回	月日	テーマ	内 容	講 師
1	9/28 (土)	日本酒の出荷と管理	日本酒の出荷と管理について学びます。	朝日酒造製造部 調合精製 佐藤 優子
2	10/5 (土)	日本酒の文化・歴史	日本酒の文化と歴史について学びます。	菊水酒造株式会社研究開 発部文化研究室 高野 良子
3	10/12 (土)	商品開発①	営業視点での商品開発について学びます。	麒麟山酒造営業部 販売企画 向田 絵梨子
4	10/24 (木)	商品開発②	蔵元視点での商品開発について学びます。	鮎正宗酒造 6代目蔵元 飯吉 由美
5	10/29 (火)	酒蔵から考える 地域活性化	「学校蔵」に見る、日本酒が繋ぐ新たな地 域連携について学びます。	尾畑酒造 5代目蔵元 尾畑 留美子
6	11/5 (火)	海外での日本酒 PR の取り 組み	これまでの日本酒の海外での売り込み状 況などを学びます。	元ジェトロ新潟 高橋 早紀恵
7	11/12 (火)	日本酒と料理のマリアー ージュ	合わせる料理によって変化する、日本酒の 味わいについて学びます。	料理研究家 中島 有香
8	11/19 (火)	海外での日本酒マーケテ ィングと若者目線での 日本酒について	海外での日本酒マーケティングの可能性 と若者目線での日本酒の可能性について 学びます。	新潟大学大学院自然科学 研究科大学院生 鈴木 聖袈
9	11/26 (火)	まとめ	にいがた市民大学「日本酒学への招待」前 期・後期の講座を通じて学んだことをプレ ゼンしてもらい、参加者でディスカッシ ョンします。	新潟大学農学部 教授 鈴木 一史 新潟大学経済学部 准教授 岸 保行