

令和6年度 にいがた市民大学講座プログラム（案）

「もっと知りたい！『日本酒学』」

1 趣 旨

新潟大学・県酒造組合・新潟県の3者連携によって始まった、世界初の学問領域「日本酒学」。本講座では、これまで市民大学で実施した「日本酒学」の内容をさらに深掘りして、新潟清酒や全国の日本酒事情について、最新の情報を織り交ぜながら学びます。また、日本酒業界の枠を超えた取り組みについても紹介し、業界の未来について考えます。日本酒愛好家の方だけでなく、これまで日本酒にあまり馴染みのなかった方でも、この講座で新たな魅力に触れることができる素晴らしい機会を提供いたします。

2 曜日・時間

土曜日 午前10時 ～ 午前12時

3 実施方法

ハイブリッド方式（見逃し配信については、各講師の判断に委ねる）

4 講座コーディネーター

新潟大学日本酒学センター 副センター長／新潟大学経済科学部 准教授 岸 保行

新潟大学日本酒学センター／新潟大学経済科学部 助手 渡辺 英雄

5 主な受講対象者（ターゲット）

一般社会人、学生、新潟清酒の愛好家

6 プログラム・講師

回	日時	テーマ（25字以内）	内 容（60字以内）	講 師
1	6/1 (土)	導入-日本酒学の歩みとこれから	2018年に始まった世界初の学問領域「日本酒学」について、これまでの歩みと、将来に向けた構想について学びます。	新潟大学日本酒学センター／経済科学部 岸または渡辺
2	6/8 (土)	新潟清酒の全体像-その歴史と醸造技術の変遷	新潟清酒の歴史と醸造技術の変遷・進歩について、新潟県醸造試験場を含めた各関係機関が果たした役割を中心に学びます。	新潟県醸造試験場・ 場長 青木 俊夫
3	6/15 (土)	酒類総合メーカーとしての取り組みの最前線	日本酒醸造にとどまらず、その他の酒類や発酵食品の開発、地域づくりにも力を入れるメーカーが目指す未来像について学びます。	八海醸造・取締役製造部長兼研究開発室長 倉橋 敦
4	6/29 (土)	醸造技術と機器の最前線	日本酒醸造が科学的な視点から研究され、様々に新たな技術が生まれる中、醸造機器の進化とその役割について学びます。	新洋技研工業・技術営業部 吉田 季史

回	日時	テーマ (25字以内)	内容 (60字以内)	講師
5	7/6 (土)	日本酒の流通・販売・消費の最前線	近年の日本酒の流通・販売・消費の状況について、「ぼんしゅ館」を展開する高村社長からお話を伺い、今後について考えます。	株式会社レルヒ・代表取締役 高村 秀夫
6	7/13 (土)	クラフトサケの潮流	日本酒業界に新風を吹き込んでいるクラフトサケについて、醸造所を立ち上げた田中社長のお話を聞いて、業界の未来を考えます。	ラグーンブリュワリー・社長 田中 洋介
7	7/20 (土)	日本酒事情の最前線-Webメディアの視点から	日本酒業界を取り巻く最新の状況やトレンドについて、最先端のWebメディアという立場からどう見えるのか、学びます。	SAKETIMES・編集長 小池 潤
8	8/3 (土)	公開候補 酒米と醸造に関する日本酒学センターの研究成果	日本酒学センターの醸造ユニットに所属するおふたりの先生から、酒米の栽培や醸造特性などについてご講演いただきます。	新潟大学日本酒学センター・特任助教 宮本 託志 西田 郁久
9	8/24 (土)	日本酒をより楽しむためのコツ	原料処理や醸造技術によって変化する日本酒の香りと味の成分を知り、よりおいしく味わうための秘訣を学びます。	新潟県醸造試験場・場長 青木 俊夫
10	8/31 (土)	全体まとめ-日本酒の未来を考える	全9回の講義を通じて学んできた内容をもとに、日本酒業界が未来に向けて進むべき姿について、その方向性を考えます。	新潟大学日本酒学センター／経済科学部 岸または渡辺

<後期ゼミナール>

令和6年10月～12月、6回程度を予定（曜日・時間未定）

参加者それぞれが前期講座において学んだ内容をもとに、後期ゼミナールでは、日本酒の製造から消費までの様々な過程に関して、現場レベルでの課題に取り組む、より実践的な講座を実施します。