

# 米水酵母が醸した しまねの酒

Sake Brewed in Shimane  
Experiential Session of the Taste and Flavor

Date | 11/29 (水) 17:00~19:30 Wed

Venue | 鳥根大学 University Dining Nicora 2nd floor  
会場 | 第二食堂ニコラ2階

Interchange and communication by tasting Sake (Japanese Rice Wine).  
Learning the sake breweries and those traditional tastes in Shimane.  
Only those over the age of 20 are permitted to participate.

<Charge for appetizers of Sake>

Students/Graduate students — ¥1,000 per person

Others — ¥1,500 per person

Tasting Lecture

演習会

演習会および  
情報交換会への  
参加は20歳以上  
に限ります

## 島根のお酒

秋吉 渚月 (鳥根県産業技術センター)

### 蔵元による銘柄酒の紹介とテイステイング

2~3歳を予定

### 酒造酵母の違いを感じる

松尾 安浩 (鳥根大学生物資源科学部)

Networking Session and Panel Discussion

情報交換会・パネルディスカッション

18:00~

### 島根の酒文化と交流

演習料  
(会費)

学生/大学院生

1,000円

その他の方

1,500円

※試飲用日本酒に合う肴代として

Registration

参加事前登録をお願いします

主催/鳥根大学 生物資源科学部 (鳥大グローバル月間)

共催/鳥根大学大学院連合農学研究科・横断的研究プロジェクト

(山口大学農学部、鳥根大学農学部、鳥根大学生物資源科学部)

協賛/鳥根県酒造組合

# 米水酵母が醸す しまねの酒

Sake Brewing in Shimane  
The Sciences of Rice, Water, and Yeast

日時 | 11/29 (水) 15:00~16:40

会場 | 鳥根大学 大学ホール

出雲神話には八岐大蛇を退治した酒造りの話があることなどから、島根は日本酒のルーツであるといわれます。地域の資源を活用した伝統的な地域産業である酒造りについて、各専門分野から学ぶ酒育セミナーです。

講演会  
参加無料

◆ 講演会 ◆

### 島根のコメ作りと酒米

守谷 圭佑

(鳥根県農業技術センター)

### 島根の水のあれこれ

武田 育郎

(鳥根大学生物資源科学部)

### 醸造用酵母のはなし

川向 誠

(鳥根大学生物資源科学部)

▶ 情報提供 ◀

### 地域の醸造業

—参加酒造会社の紹介—

鳥根県酒造組合

### 酒造酵母の体感

松尾 安浩

(鳥根大学生物資源科学部)

参加事前登録をお願いします

主催/鳥根大学 生物資源科学部

共催/鳥根大学大学院連合農学研究科・横断的研究プロジェクト

(山口大学農学部、鳥根大学農学部、鳥根大学生物資源科学部)

協賛/鳥根県酒造組合

鳥根大学大学院連合農学研究科・横断的研究プロジェクト  
「中国地方の酒と学ぶ」酒育研究会  
第3回鳥根集會

鳥根大学大学院連合農学研究科・横断的研究プロジェクト  
「中国地方の酒と学ぶ」酒育研究会  
第3回鳥根集會