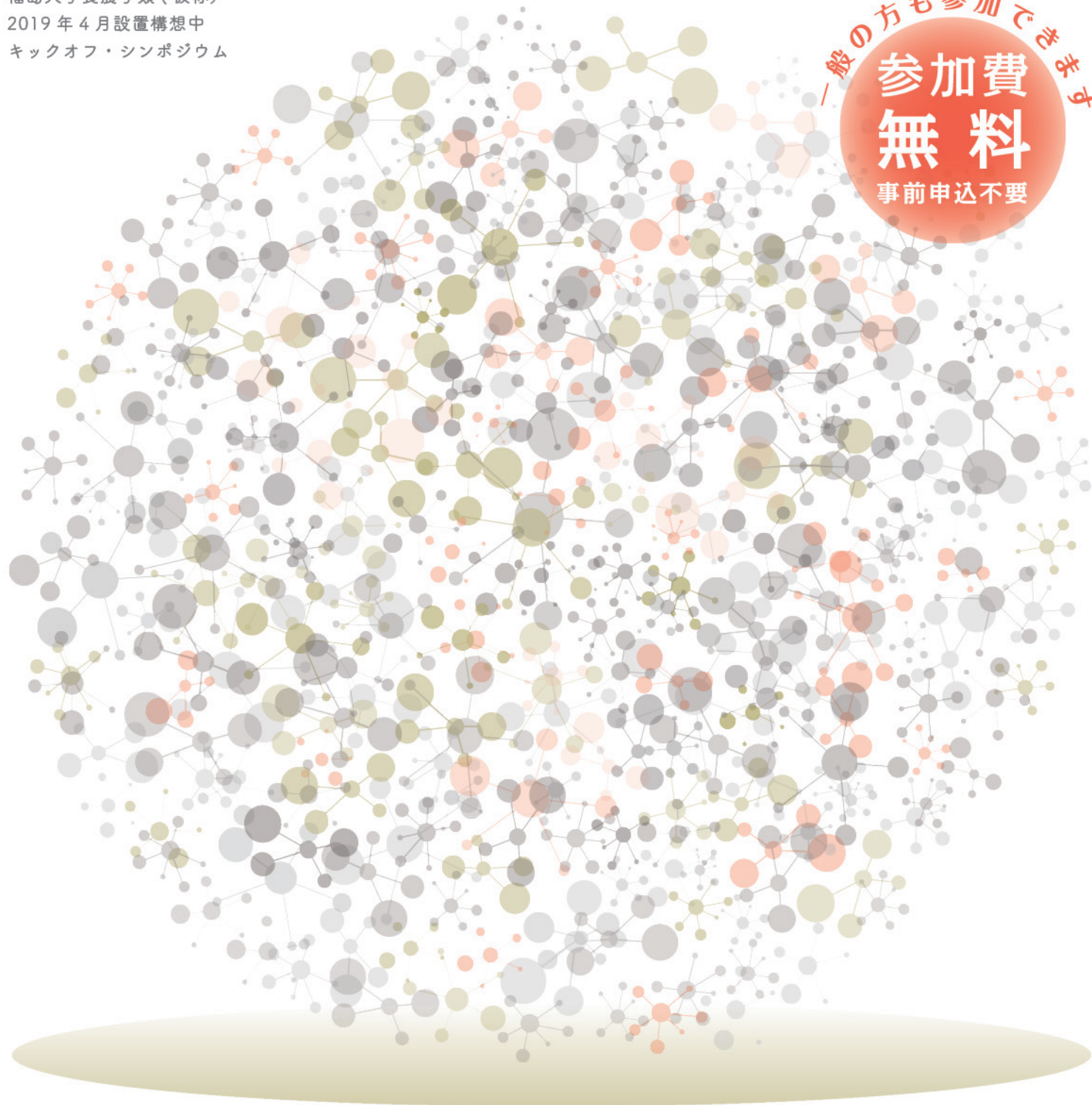


福島大学食農学類（仮称）
2019年4月設置構想中
キックオフ・シンポジウム

一般の方も参加できます
**参加費
無料**
事前申込不要



発酵・醸造学が 福島を拓く

Fermentation / Brewing science
Opens the future of Fukushima
2017.2.21 Tue 13:30-17:00
福島大学 L 講義棟 L-2 教室

Fukushima's Culture Element

福島県の食の特徴を一言で表現するならば、それは「発酵」ではないでしょうか。発酵食品は福島県の食品産業の中核をなすとともに県民の食生活と食文化を支えてきました。本シンポジウムでは、発酵・醸造学の第一人者たちとともに発酵で福島を元気にする可能性に迫りながら、2019年設置をめざす本学食農学類（仮称）が果たすべき役割について考えていきます。

注 駐車場には限りがあります。できるだけ公共交通機関でご来場下さい。駐車場を利用される場合は、入構券を会場にお持ち下さい。

第1講演

13:45~14:25

『発酵学は地域を救う』

Koizumi Takeo
小泉 武夫氏

東京農業大学名誉教授 農学博士
福島大学農学系教育研究組織
設置準備室客員教授
専門は食文化論、発酵学、醸造学

1943年福島県の酒造家に生まれる。

著書に、『食あれば楽あり』（日本経済新聞社）、『発酵食品礼讃』（文春新書）、『食と日本人の知恵』（岩波現代文庫）、『食の世界遺産』（講談社）、『江戸の健康食』（河出書房新社）、『醤油・味噌・酢はすごい』（中公新書）、『夕焼け小焼けで陽が昇る』（講談社文庫）、『狸師の肉は腐らない』（新潮社）、など単著は141冊を超える。



Kanauchi Makoto
金内 誠氏

宮城大学食産業学部准教授
専門は発酵化学・醸造学

酵母、微生物、乳酸菌、発酵、醸造をキーワードに発酵食品・醸造品の現状やその製造方法について納豆、チーズ、ヨーグルト、各種醸造品（酒、酢、しょうゆ）等の講義や発酵食品・醸造品の栄養性・機能性に関する研究を同大学他に実施。

著書に、すべてがわかる「発酵食品」辞典（小泉武夫、金内誠、館野真千子監修）2013年
発酵食品学 2012年



第2講演

14:25~15:05

『発酵・醸造学の最先端と地域貢献』

第3講演

15:20~16:00

『「焼酎学講座」の10年間の成果と展望』

Takamine Kazunori
高峯 和則氏

鹿児島大学農学部教授
工学博士

1987年コカ・コーラボトリング（株）入社
1991年鹿児島県工業技術センター 入庁
2013年鹿児島大学農学部教授

著書に、焼酎の味と香り、鹿児島の本格焼酎、かごしま文庫、春苑堂出版、鹿児島県 105-112(2000)、焼酎、発酵食品学、(株)講談社サイエンティフィック、東京、80-95(2012)



Wagu Yutaka
和久 豊氏

株式会社ビオック常務取締役
専門は麹菌の基礎応用研究

専門は清酒・味噌・醤油・焼酎などに使用する麹菌の基礎応用研究

2007年11月日本醤油技術賞（研究・開発の部）受賞
2015年5月糸状菌遺伝子研究会技術賞受賞

麹菌の研究開発にとどまらず、セミナー講演などを含め幅広く醸造メーカーへの技術支援を行っている。
著書に、「酒学入門（小泉武夫・角田潔和・鈴木昌治/編著）」



第4講演

16:00~16:40

『麹を中心とした日本の醸造学と発酵化学の面白さ』

シンポジウムプログラム コーディネーター：則藤 孝志（福島大学）

13:30~13:45	解題	小山 良太（福島大学）
13:45~14:25	第1講演	小泉 武夫氏
14:25~15:05	第2講演	金内 誠氏
(休憩 15分)		
15:20~16:00	第3講演	高峯 和則氏
16:00~16:40	第4講演	和久 豊氏
16:40~17:00	全体質疑応答	
17:00	閉会の挨拶	青柳 斉（福島大学）

注）駐車場には限りがあります。できるだけ公共交通機関でご来場下さい。
駐車場を利用される場合は、入構券を会場にお持ち下さい。

お問い合わせ：福島大学農学系教育研究組織設置準備事務局 TEL 024-548-8212

旧国道4号線
至福島 至二本松



至 JR 金谷川駅
下車 徒歩 10分