



新潟大学

日本酒学センター

Sakeology Center, Niigata University

研究業績集（2020年度）

2020.1-2021.3

論文 2020年 (英文、邦文、掲載年月日順)

NO	著者名	著者(bold)所属	論文標題	雑誌	DOI	専任教員	協力教員
1	Shiho Shimizu, Yosuke Nakatani, Yoshito Kakihara ^{1,2} , Mayumi Taiyoji, Makio Saeki, Ritsuo Takagi, Kensuke Yamamura, Keiichiro Okamoto ^{2,3}	¹ Sakeology Center, Niigata University, Japan. ² Division of Dental Pharmacology, Niigata University Graduate School of Medical and Dental Sciences, Japan. ³ Division of Oral Physiology, Niigata University Graduate School of Medical and Dental Sciences, Japan.	Daily administration of Sake Lees (Sake Kasu) reduced psychophysical stress- induced hyperalgesia and Fos responses in the lumbar spinal dorsal horn evoked by noxious stimulation to the hindpaw in the rats	<i>Biosci Biotechnol Biochem.</i> , 2020 Jan;84(1):159-170.	10.1080/09168451.2019.1662278	●	●
2	Daisuke Maruyama, Tetsuya Higashiyama, Toshiya Endo, Shuh- ichi Nishikawa	Biology Program, Faculty of Science, Niigata University, Niigata japan.	Fertilization-Coupled Sperm Nuclear Fusion is Required for Normal Endosperm Nuclear Proliferation.	<i>Plant Cell Physiol.</i> ,2020 Jan 1;61(1):29-40.	10.1093/pcp/pcz158		●
3	Risa Yamasaki, Testuya Goshima, Kenji Oba, Atsuko Isogai, Ritsushi Ohdoi, Dai Hirata ^{a,b,c} , and Takeshi Akao	a) Sake Research Center and Product Development Department, Asahi Sake Brewing Co. Ltd., Nagaoka, Niigata, Japan; b) Department of Molecular Biotechnology, Graduate School of Advanced Sciences of Matter, Hiroshima University, Higashi- Hiroshima, Japan; c) Sakeology Center, Niigata University, Ikarashi, Niigata, Japan	Characteristic analyses of the fermentation and sporulation properties of the traditional sake yeast strain Hiroshima no.6.	<i>Biosci Biotechnol Biochem.</i> , 2020, Apr, Vol.84, No.4, pp.842-853.	10.1080/09168451.2019.1706441	●	
4	Masaya Yamamoto, Shuhei Uji, Tomoyuki Sugiyama, Tomoaki Sakamoto, Seisuke Kimura, Toshiya Endo, Shuh-ichi Nishikawa	Biology Program, Faculty of Science, Niigata University, Niigata japan.	ERdj3B-mediated quality control maintains anther development at high temperatures.	<i>Plant Physiol.</i> , 2020, Apr;182(4):1979-1990.	10.1104/pp.1901356		●
5	Masaki Nakahigashi, Yasuyuki Kishi, Gunyung Lee	Faculty of Economic Sciences, Niigata University, Japan	New Product Development by Innovation in Small and Medium-sized Enterprises: The Case Study on the Development of Sake “Yanma” in Niigata Daiichi Shuzo Co., Ltd.,	Korean Business Education Review (Korean Association of Business Education) ,2020, April ,Vol. 35, No.2, 489-506. (in Korean)			●

論文 2020年 (英文、邦文、掲載年月日順)

NO	著者名	著者(bold)所属	論文標題	雑誌	DOI	専任教員	協力教員
6	Risa Yamasaki, Tetsuya Goshima, Kenji Oba, Muneyoshi Kanai, Ritsushi Ohdoi, Dai Hirata ^{a,b,c)} , and Takeshi Akao	a) Sake Research Center and Product Development Department, Asahi Sake Brewing Co. Ltd., Nagaoka, Niigata, Japan; b) Department of Molecular Biotechnology, Graduate School of Advanced Sciences of Matter, Hiroshima University, Higashi-Hiroshima, Japan; c) Sakeology Center, Niigata University, Ikarashi, Niigata, Japan	Development of sake yeast haploid set with diverse brewing properties using sake yeast strain Hiroshima no. 6 exhibiting sexual reproduction.	<i>J. Biosci. Bioeng.</i> , 2020, Jun Vol.129, No.6, pp.706-714.	10.1016/j.jbiosc.2020.01.005	●	
7	Takuji Miyamoto , Rie Takada, Yuki Tobimatsu, Shiro Suzuki, Masaomi Yamamura, Keishi Osakabe, Yuriko Osakabe, Masahiro Sakamoto, Toshiaki Umezawa	Research Institute for Sustainable Humanosphere, Kyoto University	Double Knockout of <i>OsWRKY36</i> and <i>OsWRKY102</i> Boosts Lignification with Altering Culm Morphology of Rice.	<i>Plant Sci.</i> , 2020, Jul 296: 110466.	10.1016/j.plantsci.2020.110466	●	
8	Eri Ichikawa, Shougo Hirata, Yuko Hata, Hisashi Yazawa, Hiroyasu Tamura, Mitsuoki Kaneoka, Kazuhiro Iwashita, and Dai Hirata ^{a,b,c)}	a) Sake Research Center and Product Development Department, Asahi Sake Brewing Co. Ltd., Nagaoka, Niigata, Japan; b) Department of Molecular Biotechnology, Graduate School of Advanced Sciences of Matter, Hiroshima University, Higashi-Hiroshima, Japan; c) Sakeology Center, Niigata University, Ikarashi, Niigata, Japan	Effect of koji starter on metabolites in Japanese alcoholic beverage sake made from the sake rice Koshitanrei	<i>Biosci Biotechnol Biochem.</i> , 2020, Aug, Vol.84, No.8, pp.1714-1723.	10.1080/0968451.2020.1763154	●	
9	Iuliia Pentekhina, Tatsuyuki Hattori, Dinh Minh Tran, Mizuki Shima, Takeshi Watanabe, Hayuki Sugimoto ^{1,4} , Kazushi Suzuki ^{1,4,5}	1 Graduate School of Science and Technology, Niigata University, Niigata, Japan. 4 Department of Applied Biological Chemistry, Faculty of Agriculture, Niigata University, Niigata, Japan. 5 Sakeology Center, Niigata University, Niigata, Japan.	Chitinase system of <i>Aeromonas salmonicida</i> , and characterization of enzymes involved in chitin degradation	<i>Biosci Biotechnol Biochem.</i> , 2020, Sep;84(9):1936-1947.	10.1080/0968451.2020.1771539	●	●

論文 2020年 (英文、邦文、掲載年月日順)

NO	著者名	著者(bold)所属	論文標題	雑誌	DOI	専任教員	協力教員
10	Shuh-ichi Nishikawa , Yuki Yamaguchi, Chiharu Suzuki, Ayaka Yabe Yuzuru Sato, Daisuke Kurihara, Yoshikatsu Sato, Daichi Susaki, Tetsuya Higashiyama, Daisuke Maruyama	Biology Program, Faculty of Science, Niigata University, Niigata Japan.	Arabidopsis GEX1 Is a Nuclear Membrane Protein of Gametes Required for Nuclear Fusion During Reproduction.	<i>Front Plant Sci.</i> , 2020, Oct, 12; 11:548032.	10.3389/fpls.2020.548032		●
11	Ikuhisa Nishida , Ryota Yanai, Yasuhiro Matsuo, Tomohiro Kaino, Makoto Kawamukai	Department of Life Sciences, Faculty of Life and Environmental Sciences, Shimane University, Matsue, Japan, ✕ Current address: Sakeology Center, Niigata University (SCNU), Niigata, Japan	Benzoic acid inhibits Coenzyme Q biosynthesis in <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	<i>PLoS One.</i> ,2020, Nov, 24; 15(11):e0242616.	10.1371/journal.pone.0242616	●	
12	Mami Sato ^{1, 2, 3} , Kunishige Onuma, Mio Domon, Shun Hasegawa, Ami Suzuki, Ryosuke Kusumi, Remi Hino, Nahoko Kakihara ⁴ , Yusuke Kanda, Mitsuhiko Osaki, Junichi Hamada, Shiro Bannai, Regina Feederle, Katalin Buday, José Pedro Friedmann Angeli, Bettina Proneth, Marcus Conrad, Futoshi Okada, Hideyo Sato ¹	1, Laboratory of Biochemistry and Molecular Biology, Department of Medical Technology, Faculty of Medicine, Niigata University 2, Sakeology Center, Niigata University 3, Helmholtz Zentrum Muenchen, Institute of Metabolism and Cell Death 4, Department of Nursing, Faculty of Medicine, Niigata University, Niigata, Japan.	Loss of the cystine/glutamate antiporter in melanoma abrogates tumor metastasis and markedly increases survival rates of mice	<i>Int J Cancer</i> , Volume 147, Issue 11 December 2020 Pages 3224-3235	10.1002/ijc.33262	●	●
13	Yuki Hata , Rie Fuse	Sakeology Center, Niigata University	Kuzushiji-seminaari: kirjoitusmerkit, kirjoitusjärjestelmä ja kirjojen historia Japanissa	Tomo (4/2020) 20 - 22 2020年12月		●	
14	長井隆、鈴木利明、星野敦、栗林喬、原崇、 城斗志夫	新潟大学農学部	市販測定キットを利用した清酒中の尿素の簡易定量分析	日本醸造協会誌 115 (2) 109-114、2020			●
15	岸保行 , 曾国哲, 浜松翔平	新潟大学日本酒学センター/新潟大学経済科学部	台湾における酒蔵設立と地域再生への取り組みー台中市霧峰農協酒蔵が受け継いだ日本の酒造りの心得と新たな挑戦ー	交流, No.949, pp.14-24, 2020.4		●	
16	畠山明、渡邊陽介、有本圭吾、原崇、 城斗志夫	新潟大学農学部	醸造用酵母のフェルラ酸炭酸活性に関与する FDC1遺伝子における変異の検出法	日本醸造協会誌 115 (4) 249-254、2020			●

論文 2020年（英文、邦文、掲載年月日順）

NO	著者名	著者(bold)所属	論文標題	雑誌	DOI	専任教員	協力教員
17	畑有紀	新潟大学日本酒学センター	黄表紙に擬人化される酒	酔いの文化史（アジア遊学250） 112 - 129 2020年7月		●	
18	畑有紀	新潟大学日本酒学センター	文久二年（一八六二）の麻疹流行と食物—麻疹絵 が示す食養生—	和食文芸入門 259 - 276 2020年9月		●	
19	庄司義弘、 崖保行	新潟大学日本酒学センター/新潟大学経済科学部	清酒製造業における組織の動的変容プロセス： 制度論的アプローチから	新潟大学経済論集, No.109, pp.117-141. 2020年9月		●	
20	中野 稜子, 岡崎篤行	新潟大学工学部建築学プログラム	酒蔵建築に関する立地と活用の実態 -新潟県下越・佐渡地方を対象として-	日本都市計画学会都市計画報告集,第19 巻,pp.282-283,2020.9			●
21	石塚千賀子	新潟大学経済科学部	消費者態度と情報探索動機からみる日本酒の マーケティング・コミュニケーション課題について	新潟大学経済論集, (109), 2020年9月 て		●	
22	畠山明、渡邊陽介、有本圭吾、栗林 喬、原崇、 城斗志夫	新潟大学農学部	蔵付き酵母分離へのLoop-mediated Isothermal Amplification Method (LAMP) 法の利用と分 離株の醸造特性	日本醸造協会誌 115 (9) 537-544、 2020		●	
23	長井隆、鈴木利明、星野敦、栗林喬、 原崇、 城斗志夫	新潟大学農学部	上槽中における製成酒の香氣成分および遊離脂肪 酸の挙動	日本醸造協会誌 115 (12) 769- 776、2020		●	

学会発表 2020年 (英文、邦文、掲載年月日順)

NO	発表者名	発表者(bold)所属	タイトル	学会	開催日 (発表日)	専任教員	協力教員
1	Keiichiro Okamoto	新潟大学大学院医歯学総合研究科 口腔生理学分野	Talking about Japanese Culture ~Is Sake the best of a hundred medicine?	International Collaborative Symposium on Development of Human Resources in Practical Oral Health and Treatment (Bali, Indonesia).	2020/2/11		●
2	Shinya Kanazawa, Maiko Iwano, Rana Md Masud, Marouane Baslam, Shigeru Hanamata, Kazuhiko Sugimoto, Toshiaki Mitsui	Graduate School of Science and Technology, Niigata University, Laboratory of Biochemistry, Faculty of Agriculture, Niigata University	Analysis of the structure mechanism of white-core tissue in Gohyakumangoku Sdr4-k sake rice	KAAB International Symposium 2021	2021/1/27~28		●
3	Maiko Iwano, Rana Md Masud, Shinya Kanazawa, Marouane Baslam, Shigeru Hanamata, Takeshi Takamatsu, Kazuhiko Sugimoto, Toshiaki Mitsui	Graduate School of Science and Technology, Niigata University, Laboratory of Biochemistry, Faculty of Agriculture, Niigata University	Development and analysis of new sake-brewing rice (Koshi-tanrei Sdr4-k) tolerant to pre-harvest sprouting and high-temperature during the ripening stage	KAAB International Symposium 2021	2021/1/27~28		●
4	Saho Nambo, Toshiaki Mitsui , Marouane Baslam	Graduate School of Science and Technology, Niigata University, Laboratory of Biochemistry, Faculty of Agriculture, Niigata University	Volatiles emitted by Aspergillus oryzae stimulate growth of Rice at seedling and reproductive stages	KAAB International Symposium 2021	2021/1/27~28		●
5	橋本侑季, 山崎達也	新潟大学工学部	日本酒に対する評価データ収集アプリケーションを用いた嗜好分析の検討	電子情報通信学会コミュニケーションオリティ研究会	2020/3/5		●
6	鈴木聖袈、鈴木雅史、栗林喬、佐藤圭吾、武 沙樹、菑池陽平、 杉本華幸 、金桶光起、 鈴木一史	新潟大学大学院自然科学研究科/新潟大学農学部 新潟大学日本酒学センター/新潟大学農学部	藤の花からの清酒醸造用野生酵母の単離と育種	日本農芸化学会2020年度大会	2020/3/25~28 大会中止、発表成立	●	●
7	岩野舞衣子、Rana Md Masud、金澤伸矢、金古堅太郎、 三ツ井敏明	新潟大学大学院自然科学研究科/新潟大学農学部	越淡麗Sdr4-k 穂発芽耐性を持たせた酒米育種	日本農芸化学会2020年度大会	2020/3/25~28		●
8	岡本圭一郎 , 柿原嘉人 , 佐伯万騎男	新潟大学大学院医歯学総合研究科 口腔生理学分野 新潟大学日本酒学センター/新潟大学大学院医歯学総合研究科	米発酵エキスが象牙芽細胞様細胞(KN-3)のタンパク質発現におよぼす影響について	第40回歯科薬物療法学会(Web開催、横浜市)	2020/6/26	●	●
9	岩野舞衣子、金澤伸矢、Rana Md Masud、Baslam Marouane、花俣繁、高松壮、杉本和彦、 三ツ井敏明	新潟大学大学院自然科学研究科/新潟大学農学部	休眠遺伝子Sdr4-k導入酒米品種の特性解析	日本作物学会第250回講演会	2020/9/3~4		●
10	岸本太一、 崖保行	新潟大学日本酒学センター/新潟大学経済科学部	文化製品の国際普及における形式知化の貢献	日本経営学会 第94回全国大会	2020/9/5	●	

学会発表 2020年（英文、邦文、掲載年月日順）

NO	発表者名	発表者(bold)所属	タイトル	学会	開催日 (発表日)	専任教員	協力教員
11	岩野舞衣子、金澤伸矢、Rana Md Masud、Baslam Marouane、花俣繁、高松壮、杉本和彦、 三ツ井敏明	新潟大学大学院自然科学研究科/新潟大学農学部	休眠遺伝子Sdr4-k 導入酒米「越淡麗」の特性解析	日本応用糖質科学会2020年度（第69回）大会	2020/9/9～ 11		●
12	バスラム マロワン、南保沙帆、梅谷勇輝、新倉充孝、 三ツ井敏明	新潟大学大学院自然科学研究科/新潟大学農学部	Aspergillus oryzaeの揮発性物質はデンプンの蓄積を誘発し、植物の成長を促進する	日本応用糖質科学会2020年度（第69回）大会	2020/9/9～ 11		●
13	小林那奈美、齊藤圭吾、佐藤綾人、伊丹健一郎、 西川周一	新潟大学理学部	有性生殖過程の核融合を阻害する化合物の探索	日本植物学会第84回大会	2020/9/19～ 21		●
14	西田郁久 、柳井良太、松尾安浩、戒能智宏、川向誠	島根大学生物資源科学部/新潟大学日本酒学センター	安息香酸は分裂酵母の CoQ10合成を顕著に阻害する	第30回イソプレノイド研究会	2020/9/25	●	
15	西田郁久 、 平田大 、 鈴木一史 、 岸保行	新潟大学日本酒学センター	新潟大学日本酒学センターの取り組みについて	第12回日本醸造学会 若手シンポジウム	2020/10/22 ～29	●	
16	矢部あやか、山口友輝、鈴木千晴、栗原大輔、佐藤良勝、東山哲也、丸山大輔、 西川周一	新潟大学理学部	核膜融合因子GEX1の被子植物ホモログの機能解析	北陸植物学会2020年度大会	2020/11/14		●
17	岸保行 、岸本太一	新潟大学日本酒学センター/新潟大学経済科学部	文化製品の国際展開における先行業界模倣の影響 – 日本酒業界におけるワイン模倣の事例分析 –	国際ビジネス研究学会 第27回全国大会	2020/11/15	●	
18	西川周一 、高木祐理、佐藤謙、栗原大輔、佐藤良勝、東山哲也、丸山大輔	新潟大学理学部	シロイヌナズナ核融合欠損株で観察される受精後の胚発生異常の解析	第62回日本植物生理学会年会	2021/3/14～ 16		●
19	西田郁久 、柳井良太、松尾安浩、戒能智宏、川向誠	島根大学生物資源科学部/新潟大学日本酒学センター	安息香酸は分裂酵母のコエンザイムQ合成を顕著に阻害する	日本農芸化学会2021年度大会	2021/3/18～ 21	●	
20	西原昇瑚、 西田郁久 、柳井良太、松尾安浩、戒能智宏、川向誠	島根大学生物資源科学部/新潟大学日本酒学センター	分裂酵母および出芽酵母のPos5がCoQ合成に影響する	日本農芸化学会2021年度大会	2021/3/18～ 21	●	

総説 2020年（英文、邦文、掲載年月日順）

NO	著者名	著者(bold)所属	タイトル	誌名	DOI	専任教員	協力教員
1	Yuki Hata , Rie Fuse	Sakeology Center, Niigata University	Kuzushiji seminaari Helsingin Yliopistossa 2019	Hashi (41/2020), p4		●	
2	Yuki Hata , Trs. by Yoshiko Osamitsu, Laura Kenttä, Mika Heiskanen, Santtu Repo & Rie Fuse	Sakeology Center, Niigata University	Johdanto kuzushiji-kirjoitukseen	Tomo, 1/2021, p9-12, 2021年3月		●	
3	岸保行	新潟大学日本酒学センター/経済学部	日本酒の輸出動向	農業と経済, Vol.86, No.3,2020年3月		●	
4	平田大	新潟大学農学部農学科 教授/日本酒学センター 副センター長	日本酒学 (Sakeology)の挑戦—日本酒の魅力を世界へ—	日本醸造協会誌 (日本醸造協会・日本醸造学会), 2021年, 第116巻 (第1号), p.1		●	

書籍 2020年 (英文、邦文、掲載年月日順)

NO	著者名	著者(bold)所属	タイトル	誌名	DOI	専任教員	協力教員
1	Nungnit Wattanavichean, Ikuhisa Nishida , Masahiro Ando, Makoto Kawamukai, Tatsuyuki Yamamoto, Hiro-O Hamaguchi	Department of Life Science, Shimane University	Mitochondria Specific Raman Microspectroscopy of Fission Yeast Cells with Simultaneous Raman/GFP Observation	Proceedings Of the 7th Asian Spectroscopy Conference (ASC 2020) Nanyang Technological University	https://www.researchgate.net/publication/346596985_Mitochondria_sp	●	
2	Rie Fuse, Yuki Hata , Tero Salomaa (eds.)	Sakeology Center, Niigata University		Siveltimenstä moniväripainoon: Japanilaisen kirjan kuvituksen historiaa ja kokoelmia Suomessa (Hashi 41/2020)		●	
3	西田郁久 (共同研究者: 川向誠、戒能智宏、松尾安浩、Jomkwan Jumpathong)	島根大学生物資源科学部、新潟大学日本酒学センター、酒類総合研究所	コエンザイムQ10を高生産する酵母の解析と発酵食品への応用	公益財団法人三島海雲記念財団年次報告書,2020年11月		●	
4	渡辺英雄	新潟大学日本酒学センター/経済科学部	「新潟を醸す日本酒文化」	『大学的新潟ガイド—こだわりの歩き方』(分担執筆)新潟大学人文学部附属地域文化連携センター編、昭和堂、2021年3月、57-71頁		●	
5	畑有紀	新潟大学日本酒学センター	「国立国会図書館所蔵『福徳三年酒』翻刻と語釈」	酒史研究第36号、酒史学会、2021年3月、一(38)-十二(27)頁		●	

講演 2020年（英文、邦文、掲載年月日順）

NO	発表者名	発表者(bold)所属	タイトル	講演会	開催日 (発表日)	専任教員	協力教員
1	鈴木一史	新潟大学日本酒学センター/新潟大学農学部	Overview of Sakeology Center, Niigata University	OENOVITI International Online General Assembly 2020	2020/7/3	●	
2	渡辺英雄	新潟大学日本酒学センター/新潟大学経済科学部	新潟大学「日本酒学」について～産官学一体となった新潟からの挑戦～	にいがた市民大学特別講座「日本酒学 いらっしやい」	2020/2/21	●	
3	岸保行	新潟大学日本酒学センター/新潟大学経済科学部	新潟の日本酒世界へ	日露クリエイティブ経済フォーラム－ クリエイティブ産業と日露協力の展望－	2020/9/10	●	
4	鈴木一史	新潟大学日本酒学センター/新潟大学農学部	新潟大学の世界初「日本酒学」について	日本酒造組合中央会	2020/10/5	●	
5	畑有紀	新潟大学日本酒学センター	江戸の物語に見る酒文化	にいがた市民大学特別講座「日本酒学に酔う」	2020/11/11	●	
6	渡辺英雄	新潟大学日本酒学センター/新潟大学経済科学部	新潟大学「日本酒学」の今～産官学一体となった新潟からの挑戦～	にいがた市民大学特別講座「日本酒学に酔う」	2020/11/11	●	
7	山本正彦	新潟大学日本酒学センター	糖尿病とアルコール摂取の関係について	にいがた市民大学特別講座「日本酒学に酔う」	2020/11/11	●	
8	武井延之	新潟大学脳研究所腫瘍病態学	脳とアルコール	東京農業大学大学院講義	2020/11/17		●
9	畑有紀	新潟大学日本酒学センター	江戸文芸に描かれた食物と酒	令和2年度 第1回 日本酒学セミナー	2020/11/19	●	
10	岸保行	新潟大学日本酒学センター/新潟大学経済科学部	新潟大学「日本酒学」の挑戦～Sakeの世界的銘醸地化に向けた産官学連携～	新潟大学テーマ別懇談会	2020/11/26	●	
11	鈴木一史	新潟大学日本酒学センター/新潟大学農学部	日本酒学センター・経緯と展望	第3回日本酒学シンポジウム	2020/12/15	●	
12	岸保行	新潟大学日本酒学センター/新潟大学経済科学部	日本博 新潟発! 知のツーリズム「日本酒学(Sakeology)」文化体験プログラム	第3回日本酒学シンポジウム	2020/12/15	●	
13	畑有紀	新潟大学日本酒学センター	古典文芸に見る酒の文化	第3回日本酒学シンポジウム	2020/12/15	●	
14	西田郁久	新潟大学日本酒学センター	酵母研究について	第3回日本酒学シンポジウム	2020/12/15	●	
15	山本正彦	新潟大学日本酒学センター	糖尿病およびその合併症とアルコール摂取	第3回日本酒学シンポジウム	2020/12/15	●	

講演 2020年（英文、邦文、掲載年月日順）

NO	発表者名	発表者(bold)所属	タイトル	講演会	開催日 (発表日)	専任教員	協力教員
16	佐藤茉美	新潟大学日本酒学センター	生化学・分子生物学から日本酒学への展開	第3回日本酒学シンポジウム	2020/12/15	●	
17	西田郁久	新潟大学日本酒学センター	清酒酵母とその周辺について ～これまでの研究と日本酒学への展開～	令和2年度第2回日本酒学セミナー	2021/1/21	●	
18	岸保行	新潟大学日本酒学センター/新潟大学経済科学部	日本酒学への招待～新潟大学「日本酒学」の挑戦～	昭和女子大学公開講座	2021/3/13	●	
19	山本正彦	新潟大学日本酒学センター	糖尿病とアルコール摂取について～データサイエンス研究から日本酒学への展開～	令和2年度第3回日本酒学セミナー	2021/3/17	●	