



新潟大学

日本酒学センター

Sakeology Center, Niigata University

2022 年度（令和 4 年度）年報

(2022.4-2023.3)

2023 年 10 月

目次

1	緒言	5
2	日本酒学センターについて	6
2.1	日本酒学とは.....	6
2.2	ビジョン	6
2.3	設立の経緯・沿革	7
2.4	組織体制	7
2.5	委員会.....	8
2.6	メンバー（2023年3月1日現在）	8
2.6.1	専任教員・特任教員 10名	8
2.6.2	推進室 3名	9
2.6.3	協力教員 48名（50音順）	9
3	センター事業報告.....	13
3.1	日本の酒シンポジウム	13
3.2	文化庁「令和4年度 日本博を契機とする文化資源コンテンツ創成事業（イノベーション型プロジェクト）」	16
3.2.1	プロジェクト名（事業名）	16
3.2.2	事業の趣旨・目的	16
3.2.3	具体的な事業の実施結果	17
3.2.4	事業の実施による実績・効果	20
3.3	日本酒学シンポジウム	23
3.4	クラウドファンディング	26
3.5	農水省GFPグローバル産地づくり推進事業—新潟県酒造組合採択に伴う委託研究	27
3.6	共創イノベーションプロジェクトシンポジウム/紡の会	28
3.7	委員会開催日	30
4	教育活動.....	31
4.1	日本酒学 A.....	31
4.2	日本酒学 B.....	33
4.3	日本酒学 C	34
4.4	大学院日本酒学プログラム	35
4.5	教育基盤機構 国際センター講義（共催）	35
5	研究活動.....	36

5.1	研究業績	36
5.1.1	論文発表（英文、邦文、掲載年月日順）	36
5.1.2	学会発表（英文、邦文、発表年月日順）	41
5.1.3	総説（英文、邦文、出版年月日順）	47
5.1.4	書籍等（英文、邦文、出版年月日順）	47
5.1.5	講演（英文、邦文、発表年月日順）	48
5.1.6	展示発表（英、邦、掲載年月日順）	51
5.1.7	社会貢献（英、邦、掲載年月日順）	52
5.2	日本酒学セミナー	58
5.2.1	令和4年度第1回日本酒学セミナー	58
5.2.2	令和4年度第2回日本酒学セミナー	59
5.2.3	令和4年度第3回日本酒学セミナー	60
5.2.4	令和4年度第4回日本酒学セミナー	62
6	情報発信	63
6.1	講演	63
6.1.1	新潟大学産学連携協力会	63
6.1.2	在日フランス商工会議所等と連携した新潟清酒プロモーションイベント	63
6.1.3	2022 Miss SAKE ナデシコプログラム	63
6.1.4	株式会社坂詰組安全大会	63
6.1.5	第270回 モーニングセミナー	64
6.1.6	第62回 新潟生化学懇話会	64
6.1.7	令和4年度 関東甲信越医師会連合会医師会共同利用施設分科会	64
6.1.8	第27回 新潟経済同友会 夏季セミナー	64
6.1.9	第19回 むかしのくらし展ごっつお！	65
6.1.10	ベジタリア株式会社－新潟大学農学系研究者意見交換会	65
6.1.11	「駐日外交団地方視察ツアー」における新潟清酒プロモーション	65
6.1.12	デンカ株式会社講演	65
6.1.13	化学工学会新潟大会 2022	65
6.1.14	デンカ株式会社講演	66
6.1.15	しばたミュージアム設立推進市民会議主催 歴史・文化講演会	66
6.1.16	ビクトリア大学講演	66
6.1.17	産官学連携による日本酒・日本ワイン・焼酎プロモーション事業	66
6.1.18	ジオパーク日本酒学講座	67
6.2	業界関係者向け日本酒学セミナー（新潟県事業）	68
6.3	展示	69

6.3.1	日本酒学カフェ（新潟県事業）	69
6.3.2	JV-Campus（Japan Virtual Campus）	70
6.4	オンライン情報発信	71
6.4.1	デジタルパンフレット発信	71
6.5	取材	71
7	国際交流.....	75
7.1	ボルドー大学.....	75
7.1.1	ボルドー大学サマースクール.....	75
7.2	カリフォルニア大学デービス校.....	78
7.2.1	連携協定に伴う活動	78

1 緒言

2018 年 4 月、広範な研究・教育分野(全学部)から教員が参加できるコア・ステーションとして研究推進機構に「新潟大学日本酒学センター」が設立され、2020 年 1 月に、日本酒学の取り組みを一層推進するため、新たに全学共同教育研究組織としてのセンターに整備されました。従来の領域横断型を踏襲しつつも「醸造」「社会・文化」「健康」などの専門分野ごとの活動拠点となる「ユニット」の設置、専任教員の配置、さらにはそれらをマネジメントする「推進室」を新設しました。

これまでに学部学生向け「日本酒学」講義および市民向け公開講座の開講、日本酒学シンポジウムの開催、ワイン学で有名なフランス・ボルドー大学ならびにアメリカ・カリフォルニア大学デービス校との大学間交流協定の締結、ボルドー大学との「ワイン学と日本酒学のサマースクール」の開催、山梨大学大学院総合研究部附属ワイン科学研究センターおよび、鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センターとの日本産酒類に係わる連携協定の締結と連携協定に基づく「日本の酒シンポジウム」の開催など、多くの活動を行ってきました。さらに 2022 年 4 月に「日本酒学プログラム」博士前期課程が、2023 年 4 月に博士後期課程が始まりました。今後も海外の大学との協定拡大、履修証明プログラムの構築、英語による講義の開講や国際インターンシップなどの実現に向けて取り組んでいきます。

日本酒学の世界的教育・研究拠点の形成を目指し、「日本酒を体系的に学ぶならば新潟大学」と世界的に認知されるよう教育・研究・情報発信・国際交流を柱に活動を展開していきます。

日本酒学センター長
末吉 邦

2 日本酒学センターについて

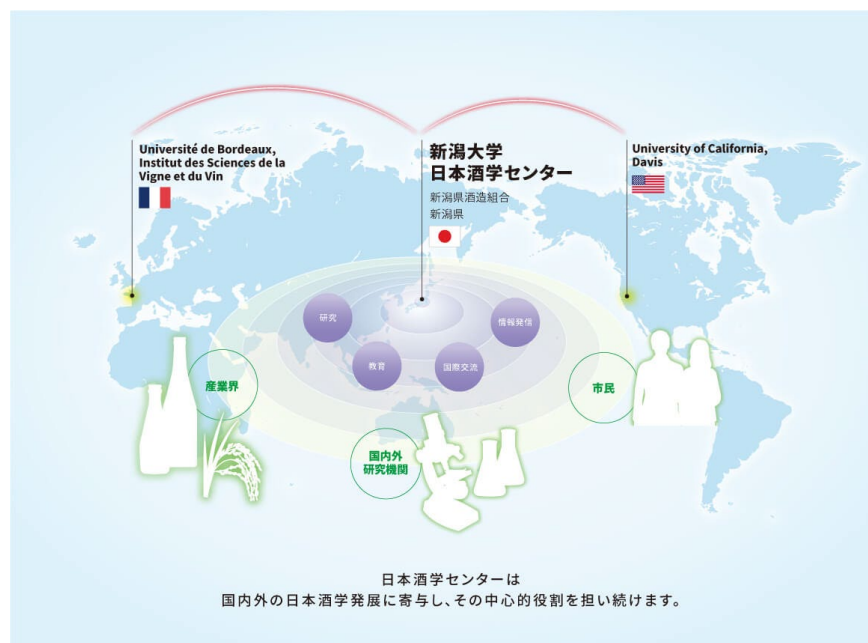
2.1 日本酒学とは

「日本酒学」とは、広範な学問を網羅する「対象限定・領域横断型」で、日本文化や伝統に根差した日本酒を対象を絞った世界初の学問領域です。取り扱う対象は、原料（水・酒造好適米等）や微生物から醸造・発酵の知識と技術、そして日本酒が消費者の手に届くまでの流通や販売、マーケティングに関する領域、さらには醸造に関連する気候や風土、地理的表示保護制度（GI）などの地域性に関する領域、歴史や酒税、醸造機器、日本酒のたしなみ方や健康との関わりなど、日本酒に関連する多岐にわたる領域となります。



2.2 ビジョン

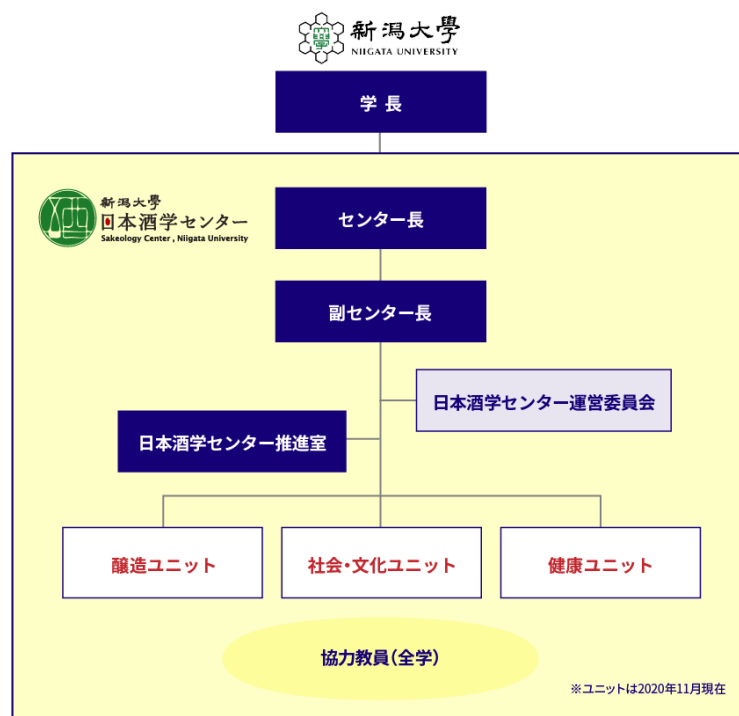
新潟大学日本酒学センターが日本酒学の世界的研究・教育拠点となるために、日本酒学に関わる教育・研究・情報発信・国際交流を柱に活動を展開します。さらに、本センターが国内外の日本酒学発展に寄与し、その中心的役割を担い続けます。



2.3 設立の経緯・沿革

2016 年	9 月	2016 年 5 月から新潟大学農学部と経済学部の関係教員が日本酒学講義や文理融合研究について検討を重ね、9 月に新潟大学の教員有志が新潟県酒造組合を訪問し、世界初の学問領域「日本酒学」の創設について会談
	12 月	新潟県、新潟県酒造組合、新潟大学の 3 者による会談
2017 年	5 月	新潟県、新潟県酒造組合、新潟大学の連携協定締結
2018 年	4 月	3 者による連携協定に基づき、新潟大学研究推進機構附置コア・ステーション「新潟大学日本酒学センター」設置
	4 月	日本酒学 A 開講
2019 年	1 月	ボルドー大学と大学間交流協定、および同大ブドウ・ワイン科学研究所 (ISVV) と本学日本酒学センターとの部局間交流協定を締結
	2 月	日本酒学 B 開講
2020 年	1 月	全学共同教育研究組織「日本酒学センター」設立
2020 年	5 月	カリフォルニア大学デービス校と大学間交流協定締結
2021 年	4 月	清酒製造免許(試験製造)取得 日本酒学センター開所
	6 月	日本酒学 C 開講
	7 月	日本酒学センター開所式
	9 月	山梨大学大学院総合研究部附属ワイン科学研究センターおよび鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センターと連携協定を締結
2022 年	4 月	大学院日本酒学プログラム（博士前期課程）開設

2.4 組織体制



2.5 委員会

センターの円滑な業務運営のために以下の委員会を設けて業務推進を行った。

会議名	目的	委員	開催日
運営委員会	センターの重要な事項を審議する。	センター長、副センター長、専任教員	原則月1回 (第2週)
専任教員会議	センターの業務に関する議論および決定を行う。	センター長、副センター長、専任教員、特任教員	原則月1回 (第1週)
協議会	センターの業務及び日本酒学に関し専門的な知識を有するものから助言等を受ける。	国内外の有識者からセンター長が委嘱した者	センター長の諮問による
協力教員会議	センター業務内容の共有を行う。	センター長、副センター長、専任教員、特任教員、協力教員	原則年2回

2.6 メンバー (2023年3月1日現在)

2.6.1 専任教員・特任教員 10名

2.6.1.1 醸造ユニット

役職	名前	研究分野
センター長 教授	鈴木 一史 SUZUKI Kazushi	応用微生物学、分子微生物学、日本酒学
副センター長 教授	平田 大 HIRATA Dai	酵母遺伝学・分子細胞生物学、醸造健康学、日本酒学
特任助教 (2020年6月着任)	西田 郁久 NISHIDA Ikuhisa	酵母遺伝学・代謝工学、応用微生物学、醸造健康学、日本酒学
特任助教 (2021年2月着任)	宮本 託志 MIYAMOTO Takuji	植物栄養学、植物生理学、植物生化学、植物遺伝学、日本酒学

2.6.1.2 社会・文化ユニット

役職	名前	研究分野
副センター長 准教授	岸 保行 KISHI Yasuyuki	経営学、社会学、日本酒の海外展開、酒蔵の組織論、日本酒学
助手	渡辺 英雄 WATANABE Hideo	地域社会と法、日本酒学
特任助教 (2020年5月着任)	畑 有紀 HATA Yuki	日本文化史、日本酒学

2.6.1.3 健康ユニット

役職	名前	研究分野
助教	柿原 嘉人 KAKIHARA Yoshito	薬理学、分子生物学、生化学、日本酒学
特任助教 (2020 年 7 月着任)	山本 正彦 YAMAMOTO Masahiko	内分泌代謝学、糖尿病学、疫学、日本酒学
特任助教 (2020 年 7 月着任)	佐藤 茉美 SATO Mami	生化学、分子生物学、日本酒学

2.6.2 推進室 3 名

役職	名前	担当業務
特任教授（推進室長） (2021 年 1 月着任)	小野 佳子 ONO Yoshiko	国際交流、産官学連携等
特任専門職員 (2020 年 10 月着任)	柿原 雅代 KAKIHARA Masayo	国際交流、情報発信等
技術補佐員 (2020 年 10 月着任)	松田 舞 MATSUDA Mai	機器管理補助、実験実習補助等

2.6.3 協力教員 48 名 (50 音順)

役職	名前	研究分野
自然科学系（農学部） 助教	アシルオグル M. ラシット ASILOGLU M. Rasit	応用原生生物学
自然科学系（工学部） 教授	阿部 和久 ABE Kazuhisa	応用力学
自然科学系（工学部） 教授	阿部 貴志 ABE Takashi	バイオインフォマティクス、 データサイエンス、環境微生物
人文社会科学系（経済科学部） 准教授	石塚 千賀子 ISHIZUKA Chikako	消費者行動
自然科学系（農学部） 助教	伊藤 亮司 ITO Ryoji	農業経済学
人文社会科学系（法学部） 教授	今本 啓介 IMAMOTO Keisuke	行政法、租税法、財政法
自然科学系（農学部） 准教授	ウィタカ アンドリュー WHITAKER Andrew	流域水文学
自然科学系（農学部） 教授	大竹 憲邦 OHTAKE Norikuni	植物栄養学

自然科学系（工学部） 教授	岡崎 篤行 OKAZAKI Atsuyuki	都市計画、都市デザイン、景観計画、市民参加
医歯学系（歯学部） 准教授	岡本 圭一郎 OKAMOTO Keiichiro	疼痛、神経科学、歯科医学
自然科学系（工学部） 准教授	落合 秋人 OCHIAI Akihito	生物材料、タンパク質工学
医歯学系（医学部保健学科） 准教授	柿原 奈保子 KAKIHARA Nahoko	看護ケア開発、補完代替医療、アンチエイジング
医歯学系（歯学部） 准教授	加来 賢 KAKU Masaru	歯科補綴学、幹細胞、コラーゲン生合成
人文社会科学系（経済科学部） 助教	駒形 千夏 KOMAGATA Chinatsu	外国語教育、異文化間教育
医歯学系（医学部保健学科） 教授	佐藤 英世 SATO Hideyo	生化学、分子生物学
人文社会科学系（経済科学部） 教授	宍戸 邦久 SHISHIDO Kunihisa	地方行財政
自然科学系（農学部） 助教	島元 紗希 SHIMAMOTO Saki	栄養生化学、食品科学
自然科学系（農学部） 教授	城 斗志夫 JOH Toshio	食品生化学（食品の美味しさや機能性）
人文社会科学系（人文学部） 准教授	杉原 名穂子 SUGIHARA Nahoko	社会学（ジェンダー論）
自然科学系（農学部） 准教授	杉本 華幸 SUGIMOTO Hayuki	タンパク質科学、応用微生物学
自然科学系（工学部） 教授	鈴木 孝昌 SUZUKI Takamasa	超精密光計測
研究推進機構 特任助教	鈴木 浩史 SUZUKI Hiroshi	内分泌代謝内科学、機能性食品
人文社会科学系（創生学部） 助教	砂野 唯 SUNANO Yui	地域研究学、食文化学、生態人類学
医歯学系（医学部） 教授	曽根 博仁 SONE Hirohito	糖尿病を中心とした生活習慣病や動脈硬化症の予防と治療、食事療法、運動療法、大規模医療データサイエンス
脳研究所 准教授	武井 延之 TAKEI Nobuyuki	神経科学
人文社会科学系（人文学部、教育学部）	田中 咲子 TANAKA Emiko	西洋美術史（古代ギリシア美術史）

教授		
人文社会科学系（法学部） 教授	田中 伸至 TANAKA Shinji	社会保障法
人文社会科学系（経済科学部） 講師	張 文婷 ZHANG Wenting	中小企業論、マーケティング・コミュニケーション
自然科学系（農学部） 准教授	筒浦 さとみ TSUTSUURA Satomi	食品衛生学、食品安全学
人文社会科学系（工学部） 准教授	寺尾 仁 TERAO Hitoshi	都市法、まちづくり
佐渡自然共生科学センター 准教授	豊田 光世 TOYODA Mitsuyo	環境哲学、合意形成、対話教育
人文社会科学系（経済科学部） 准教授	中東 雅樹 NAKAHIGASHI Masaki	財政学
医歯学系（医学部） 教授	中村 和利 NAKAMURA Kazutoshi	予防医学、疫学
自然科学系（農学部） 教授	西海 理之 NISHIUMI Tadayuki	食品科学、高圧食品加工技術
自然科学系（理学部） 教授	西川 周一 NISHIKAWA Shuh-ichi	分子細胞生物学
人文社会科学系（工学部） 教授	橋本 学 HASHIMOTO Manabu	デザイン、環境芸術
人文社会科学系（人文学部） 教授	原 直史 HARA Naofumi	日本近世史
自然科学系（農学部） 教授	原田 直樹 HARADA Naoki	環境土壌学、土壌微生物学
自然科学系（農学部） 教授	藤村 忍 FUJIMURA Shinobu	栄養科学、食品科学
人文社会科学系（創生学部） 准教授	堀籠 崇 HORIGOME Takashi	経営学
人文社会科学系（人文学部） 教授	松井 克浩 MATSUI Katsuhiro	社会学
自然科学系（工学部） 准教授	松井 大輔 MATSUI Daisuke	都市計画、景観計画、都市デザイン
自然科学系（農学部） 教授	三ツ井 敏明 MITSUI Toshiaki	応用分子細胞生物学、植物生化学
教育・学生支援機構留学センター 准教授	蒙 韞（韞） MENG Yun	国際教育、異文化間教育、キャリア教育

自然科学系（農学部） 准教授	元永 佳孝 MOTONAGA Yoshitaka	食品・農業情報工学
自然科学系（教育学部） 准教授	山口 智子 YAMAGUCHI Tomoko	調理科学、食品科学、食生活学
自然科学系（工学部） 教授	山崎 達也 YAMAZAKI Tatsuya	情報通信工学
人文社会科学系（人文学部） 教授	渡邊 登 WATANABE Noboru	社会学

3 センター事業報告

3.1 日本の酒シンポジウム

新潟大学日本酒学センター、鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センターおよび山梨大学ワイン科学研究センターの連携協定に基づき、2022年9月29日、鹿児島大学稲盛会館にて、3センターの共催による「第2回日本の酒シンポジウム 酒交～日本酒・ワイン・焼酎～日本の酒を知る」をハイブリット形式（現地開催およびオンライン）で開催した（主催：鹿児島大学農学部）。

開催日 : 2022年9月29日（木） 12:30－17:00

タイトル : 第2回日本の酒シンポジウム

「酒交～日本酒・ワイン・焼酎～日本の酒を知る」

開催場所 : 鹿児島大学稲盛会館と Zoom によるオンライン配信のハイブリッド開催

参加者 : 酒類業者、教員、学生、一般市民

プログラム :

12:30 開会あいさつ

佐野 輝 鹿児島大学長

12:40 酒造組合挨拶

濱田 雄一郎 鹿児島県酒造組合 会長

12:50 特別講演「焼酎の国際化を考える」

鮫島 吉廣 鹿児島大学 客員教授

13:20 「新潟清酒の今昔」

大平 俊治 新潟県酒造組合 会長

13:45 「ブドウの香りを科学する」

鈴木 俊二 山梨大学ワイン科学研究センター長

14:10 「黒麹菌の学名のおはなし」

山田 修 酒類総合研究所 品質・評価研究部門長

14:35 学生ポスター発表

15:35 「米作りで日本酒を変える ～肥培管理と代謝研究からのアプローチ～」

宮本 託志 新潟大学日本酒学センター 特任助教

16:00 「日本ワインをおいしくする～マロラクティック発酵に秘められた可能性～」

乙黒 美彩 山梨大学ワイン科学研究センター
准教授

16:25 「白麹菌のクエン酸生産機構」

二神 泰基 鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学
教育研究センター 准教授

16:50 閉会あいさつ

橋本 文雄 鹿児島大学農学部長

17:00 閉会

鹿児島大学・新潟大学・山梨大学 3センター合同

鹿児島の焼酎 新潟の日本酒 山梨のワイン

第2回 日本の酒 シンポジウム

酒文～日本酒・ワイン・焼酎～
日本の酒を知る

第18回 鹿児島大学農学部 国際学シンポジウム合同大会

参加費 無料

9.29 12:30-17:00

鹿児島大学稲盛会館 (オンラインZoomとの同時開催)
定員 135名 (オンラインは300名)

申し込みはコチラから

申込期限: 9月21日(水)

当日のプログラム

時間	内容	講師
12:30	開会式・挨拶	宮本 託志
12:40	鹿児島県産焼酎の現状と未来	西田 修久
12:50	新潟県産日本酒の現状と未来	宮本 託志
13:00	山梨県産ワインの現状と未来	西田 修久
13:10	パネルディスカッション: 日本酒・ワイン・焼酎の未来	西田 修久、宮本 託志、大平 俊治
13:20	午後の茶会	鹿児島大学農学部
13:30	山梨県産ワインの現状と未来	西田 修久
13:40	新潟県産日本酒の現状と未来	宮本 託志
13:50	鹿児島県産焼酎の現状と未来	西田 修久
14:00	閉会式	宮本 託志

チラシ



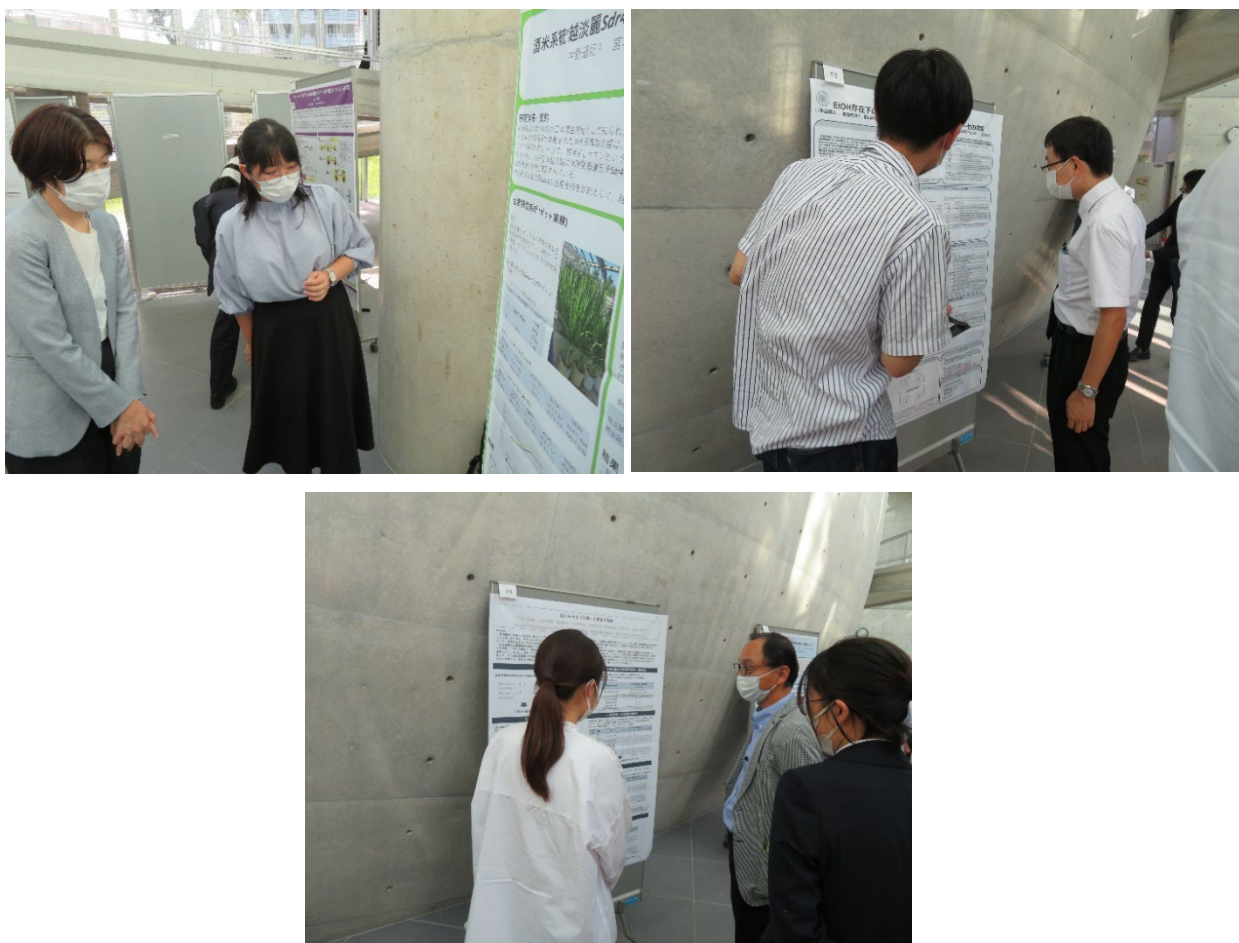
会場の様子



大平 俊治 新潟県酒造組合 会長



宮本 託志 日本酒学センター 特任助教



学生のポスター発表の様子



集合写真

3.2 文化庁「令和 4 年度 日本博を契機とする文化資源コンテンツ創成事業（イノベーション型プロジェクト）」

（文化庁報告書より抜粋）

3.2.1 プロジェクト名（事業名）

新潟発！知のツーリズム「日本酒学（Sakeology）」文化体験プログラム

3.2.2 事業の趣旨・目的

新潟県は国内最多の 88 の酒造会社を擁する日本酒の銘醸地であり、日本で唯一日本酒に特化した公設機関である新潟県醸造試験場を有している。新潟大学は、その 88 の酒蔵を束ねる新潟県酒造組合、新潟県の 3 者で、2017 年に「日本酒学」に関する連携協定を締結し、世界で初めての日本酒に係る文理融合型・領域横断型の新しい学問分野「日本酒学（Sakeology）」の構築に向けた取り組みを開始した。2018 年には「日本酒学センター」を設置し、日本酒学のコンセプトに基づく講義を開始するとともに、一般市民向けの公開講座も継続して実施し、高い評判を得ている。これらの活動が基盤となり、令和 2 年度文化庁事業の採択を受け、「日本酒学初級コース・ダイジェスト版」を含めた 10 本の映像を多言語（日本語・英語）で作成し、国内外への発信につなげることができた。その後も、センターに設置された「醸造」「社会・文化」「健康」の 3 つの研究ユニットによる領域横断型研究や、仏ボルドー大学と合同でサマースクールを開講するなど、教育、研究、情報発信、国際交流を着実に進めている。

これらの成果を踏まえ令和 4 年度の本事業では、初級編をさらに充実させた発展編として、バーチャル体験とリアル体験を組み合わせた活動を展開する。学問の観点から、歴史・文化に紐づく新潟や新潟清酒の魅力を発信し、日本酒学および日本酒の海外での認知拡大、さらには日本酒の購買や新潟・日本各地への誘客拡大につなげることを目指す。バーチャル体験では、特に日本酒にまつわる「歴史・文化的な世界観」と「酒造り」に着目し、VR や AR などの最新技術を活用した映像を制作する。また、リアル体験では、「日本酒学履修証明プログラム（Sakeology Certificate）」の構築に向けたトライアル講義（1 日コース）を新潟／鹿児島／フランスで実施する。令和 2 年度事業の映像コンテンツを一部拡充し、バーチャル体験で制作した映像も活用しながら、日本酒学講義、きき酒、食事とのペアリング、酒蔵見学を体験できるツアーを計画する。さらに、本講義の模様をオンライン配信することで波及効果を狙う。フランスでの実施に関しては、ボルドー大学との連携協定に基づき、モニターツアーとして実施する。ワインの本場、フランスのボルドー地方の方（ワイン関係者）に体験していただき、外国人目線のプログラムの磨き上げ等に活用して、実施事業にフィードバックする効果を図る。さらに、鹿児島大学との連携協定に基づき、日本酒になじみが薄いと思われる鹿児島においても、リアル体験を実施し、日本酒学や日本酒の認知・興味の拡大を目指すとともに満足度の向上のためのフィードバックに

つなげる。

将来的には、履修証明プログラムを正式に立ち上げるとともに、日本酒やその他酒類の他の有名産地とも連携し、日本酒学を核とした地方創生に資することを目指す。

3.2.3 具体的な事業の実施結果

令和4年度 新潟発！知のツーリズム「日本酒学（Sakeology）」文化体験プログラムでは、「バーチャル体験」として、令和2年度に制作した映像コンテンツ「日本酒学初級コース・ダイジェスト版」の「発展編」として、歴史文化や酒造りにフォーカスし、VR等を活用した4本の映像を制作した（バーチャル酒蔵見学を含めると5本）。また、「リアル体験」として、これらの映像を活用した、日本酒学講義＋きき酒＋実習型観光のリアル体験ツアーを、フランス、鹿児島、新潟で計5回実施した。効果検証のために、制作したビデオの視聴数のカウントならびにリアル体験ツアーの最後にアンケートを実施した。さらに、日本博事業活動を介した日本酒や日本酒学の国内外への発信のための「周知活動」として、シンポジウムの開催、パンフレットの刷新と多言語化、HPの更新を行った。以下に詳細を示す。

【バーチャル体験】

1、日本酒学講義ビデオ

対象：日本酒や関連文化に関心を持つ国内外の方々

内容：日本酒に関連する歴史・文化および酒造りについて、専門的知見をわかりやすく伝え、知的好奇心を高めるために、VR等を活用した4本の映像を制作した。1)－3)については、日本語バージョンに加え、英語ナレーションを入れた英語バージョンを制作し、4)は、英語字幕を入れて、海外の人にも理解できるようにした。映像は日本酒学センター公式YouTubeより発信している。

1) 新潟の料亭と醸造の町

Niigata: A Haven of Ryotei and Sake Brewing town

2) 古典文芸に描かれた日本の酒－文化庁本『酒飯論絵巻』より－

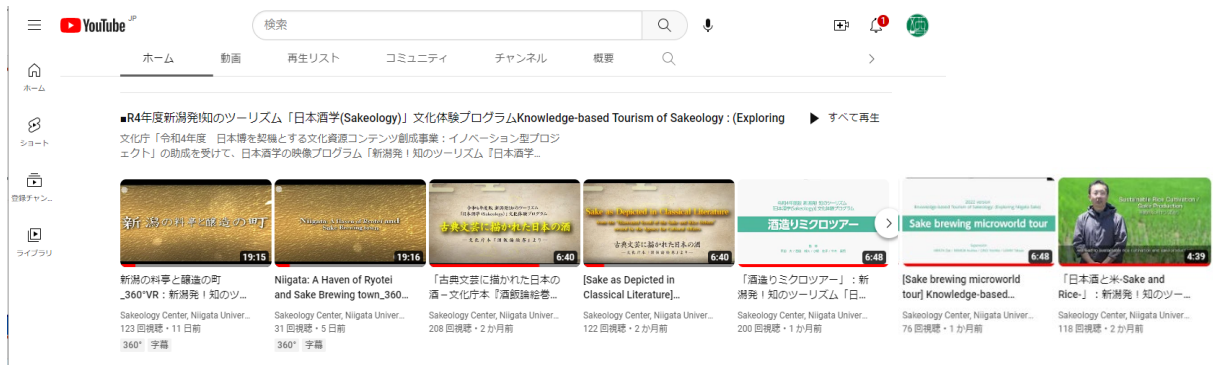
Sake as Depicted in Classical Literature, from the “Illustrated Scroll of the Sake and Rice Debate” owned by the Agency for Cultural Affairs

3) 酒造りミクロツアー

Sake brewing microworld tour

4) 日本酒学初級コース -日本酒と米-

Sakeology Beginner's Course -Sake and Rice-



日本酒学センター公式 YouTube の画面

https://www.youtube.com/channel/UCBm2ZdwgqtPEslmLKsSaf_7w

2、酒蔵見学ビデオ

新潟での酒蔵見学が実施できないリアル体験ツアーで活用するため、バーチャル酒蔵観光ビデオ「蔵が造る伝統の一滴～新潟の酒蔵巡り～」を制作した。歴史のある酒蔵様（君の井酒造株式会社、新潟県妙高市）にご協力いただき、酒蔵見学と日本酒造りを学べるビデオとして設計し、ナレーション言語は英語とフランス語、字幕に日本語を付けた。本ビデオは、フランス、鹿児島、オンラインのリアル体験ツアーでの視聴に加え、酒造りを視覚で理解してもらうためにリアル体験ツアーの日本酒学講義の中でも活用した。

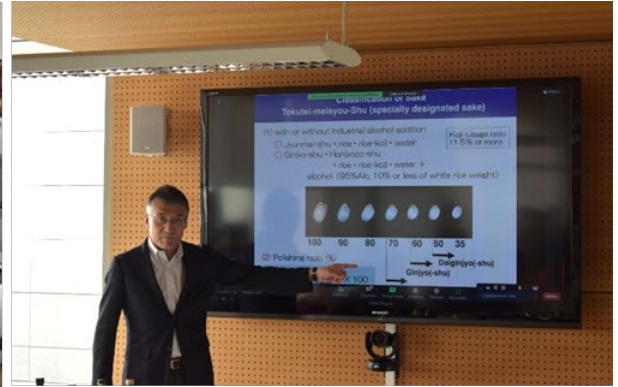
1) 蔵が造る伝統の一滴～新潟の酒蔵巡り～／Taste of Tradition -Touring the Sake Breweries of Niigata-

2) Le goût de la tradition~Visite des brasseries de saké de Niigata~



【リアル体験】

リアル体験ツアーは、ボルドー（フランス）(9/1)、鹿児島(9/28)、オンライン(12/3)各 1 回、新潟 2 回(11/26、12/10)の計 5 回実施した。



ボルドー大学でのリアル体験ツアーの様子



鹿児島大学でのリアル体験ツアーの様子



菊水酒造様でのリアル体験ツアーの様子



朝日酒造様でのリアル体験ツアーの様子



日本酒学センター公式 YouTube から日本酒学講義、きき酒講義の映像を配信

3.2.4 事業の実施による実績・効果

【バーチャル体験】

2022 年 11 月 15 日～2023 年 2 月 28 日の動画視聴数を算出した。

	目標値	実績値
合計視聴数	1080	1334

【リアル体験】

1、ツアー参加者数とアンケート回収数

現地参加者：

	目標値	実績値				
		ボルドー	鹿児島	菊水	朝日	合計
合計	80	18	32	20	28	98
日本人		0	28	17	15	60
外国人	26	18	4	3	13	38

オンライン参加者：

	目標値	オンライン
合計	100	75
日本人		74
外国人	10	1

アンケート回収数：

	ボルドー	鹿児島	菊水	朝日	オンライン	合計
合計	18	16	18	26	28	106
日本人	0	12	15	13	27	67
外国人※1	18	4	3	13	1	39

2、文化的・社会的効果

5回のリアル体験ツアーのアンケート結果の平均値を算出した。

アンケートはいずれも5段階の選択とし、「理解した＋やや理解した」「魅力を感じた＋やや魅力を感じた」、「勧める＋やや勧める」と回答した方の割合を算出した。

評価指標	「理解できた／魅力を感じた／伝えたい」と回答した方の割合
日本酒の正しい理解	96%
新潟を例とした地域性の理解	84%
歴史や文化に根差した日本酒と日本食の魅力	94%
自国の人への日本文化の魅力発信	91%

3、観光インバウンド拡充効果

アンケートの国籍に関する質問にて外国人と判断された方39名の結果を抽出し、集計した。

アンケートはいずれも5段階の選択とし、「楽しめた＋やや楽しめた」「思う＋やや思う」と回答した方の割合を算出した。

アンケート結果集計

評価指標	「満足した/意欲がある」と回答した方の割合
プログラムの満足度 (n=39)	95%

日本や新潟訪問への意欲(n=22)※	95%
日本酒摂取への意欲 (n=39)	92%

※新潟開催では、「日本や新潟訪問への意欲」の質問を実施しなかったため、n 数が少ない。

4、国内観光振興効果

アンケートの国籍に関する質問にて外国人と判断された方 39 名を除く方の結果を抽出し、集計した。

アンケートはいずれも 5 段階の選択とし、「楽しめた+やや楽しめた」「思う+やや思う」と回答した方の割合を算出した。

アンケート結果集計

評価指標	「満足した/意欲がある」と回答した方の割合
プログラムの満足度 (n=66)※1	95%
日本や新潟訪問への意欲(n=12)※2	92%
日本酒摂取への意欲 (n=66)※1	97%

※1 この質問への未記入が 1 件あった

※2 新潟開催では、「日本や新潟訪問への意欲」の質問を実施しなかったため、n 数が少ない。

5、経済的効果

上記結果のリアル体験ツアーの参加者および映像の視聴数から、あらかじめ定めた数式に従って経済効果を算出した。

	目標値	実績値
合計視聴数	1200 万円	1428 万円

以上、目標を上回る効果を得ることができたと判断される。

3.3 日本酒学シンポジウム

2022 年 11 月 15 日（火）13 時 15 分より、ホテル イタリア軒 3 階サンマルコにて、新潟大学、新潟県、新潟県酒造組合主催の第 5 回日本酒学シンポジウムをハイブリッド形式（現地およびオンライン）で開催した。

本年度のテーマは、「日本酒学の発信 活動と期待」と題し、日本の伝統文化としての日本酒や日本酒学の国内外に向けた発信の取り組み等を中心に紹介した。

テーマ：日本酒学の発信 活動と期待

開催日時：11 月 15 日（火）13:15-17:05

開催場所：ホテル イタリア軒 3 階サンマルコ

〒951-8061 新潟市中央区西堀通七番町 1574 番地 025-224-5111

[ホテル イタリア軒 \(italiaken.com\)](http://italiaken.com)

開催方法：ハイブリッド形式（ZOOM）

主催：新潟大学、新潟県、新潟県酒造組合

助成：文化庁、独立行政法人日本芸術文化振興会

プログラム：

司会 新潟大学日本酒学センター 渡辺 英雄

13:15-13:25 はじめに

ご挨拶 新潟大学長 牛木 辰男

13:25-15:15 第 1 部 日本の伝統文化としての日本酒の国内外への発信

13:25-

招待講演「日本博による文化観光資源の見える化」

日本博事務局長（独立行政法人日本芸術文化振興会 審議
役） 根来 恭子

13:55-

「日本博による日本酒学を介した日本の伝統文化/日本酒の魅力発信」

新潟大学日本酒学センター 推進室長 小野 佳子

14:15-

「日本酒の地域経済学」

金沢学院大学経済学部 教授 佐藤 淳

14:45-

「日本酒の魅力を世界に伝えるために酒蔵にできること」

日本酒造組合中央会 日本の酒情報館 館長 今田 周三

—休憩 20 分—

15:35 -15:55 第 2 部 「日本酒学」発展への取り組み

「日本酒学センター 活動全体像」

新潟大学日本酒学センター 副センター長 平田 大

- 15:55 -16:55 「日本酒学センター 研究全体像」
新潟大学日本酒学センター 副センター長 平田 大
- 「酒米減肥栽培でつくる日本酒の味わい」
新潟大学日本酒学センター 特任助教 宮本 託志
- 「酵母研究から日本酒学への展開」
新潟大学日本酒学センター 特任助教 西田 郁久
- 「近世庶民生活における酒の位置付け
一酒の文芸表現、そして薬としての酒をめぐる一」
新潟大学日本酒学センター 特任助教 畑 有紀
- 「細胞死研究から拓く日本酒学」
新潟大学日本酒学センター 特任助教 佐藤 菜美
- 「内分泌代謝学・糖尿病学から日本酒学への展開」
新潟大学日本酒学センター 特任助教 山本 正彦
- 16:55-17:05 おわりに
ご挨拶 新潟県醸造試験場長 金桶 光起
新潟県酒造組合 会長 大平 俊治
新潟大学 理事・副学長 末吉 邦

初めに牛木辰男 新潟大学長よりご挨拶があった。

「第一部 日本の伝統文化としての日本酒の国内外への発信」では、招待講演「日本博による文化観光資源の見える化」として、根来恭子 日本博事務局長より、日本博事業立ち上げの経緯や今後の目指す姿等についてご紹介いただいた。



牛木 辰男 新潟大学長



根来 恭子 日本博事務局長

また、「日本博による日本酒学を介した日本の伝統文化/日本酒の魅力発信」では小野佳子新潟大学日本酒学センター推進室長より、日本博事業の採択を受けて制作した映像作品について、紹介し、ダイジェスト版を初公開した。

また、ゲストスピーカーとして、佐藤 淳 金沢学院大学経済学部 教授、今田周三 日本酒造組合中央会 日本の酒情報館館長のお二人をお招きし、日本酒の地域経済学や、世界に向けた情報発信のために取り組む課題等についてご講演を頂戴した。



佐藤 淳 金沢学院大学経済学部 教授



今田 周三 日本酒造組合中央会
日本の酒情報館館長

「第2部『日本酒学』発展への取り組み」では、平田 大 新潟大学日本酒学センター 副センター長より、「日本酒学センター活動全体像」として、本年度実施したボルドーサマースクールや大学院日本酒学プログラム（博士前期課程）等の取り組みについて紹介があった。

その後、日本酒学センターの特任助教5名による最新の研究報告を行った。

日本酒学センターの西田郁久 特任助教の発表の中では、牛木学長がイラストをご担当され牛木学長ならびに西田特任助教がご出演された、酒造りのサイエンスを楽しく学ぶことができる映像「酒造りミクロツアー」も紹介された。

シンポジウムの最後には、ご挨拶とし、金桶光起 新潟県醸造試験場長、大平俊治 新潟県酒造組合会長、末吉 邦 新潟大学理事・副学長より、日本酒学の発展と展望についてお言葉をいただいた。

3.4 クラウドファンディング

新潟大学は、日本初・国内最大級のクラウドファンディングサービス「READYFOR」を運営する READYFOR 株式会社と研究費用等獲得を目的としたクラウドファンディング活用に関する業務提携を締結した。学内応募での審査を受け、2022年2月17日より、クラウドファンディングサイト READYFOR にて、小型プラント（小型タンク、温度管理システム）設置のためクラウドファンディングに挑戦した。その結果、目標金額 6,000,000 円に対し、8,019,000 円のご支援を頂戴することができた。

【概要】

プロジェクト名：「新潟大学から日本酒研究の世界的拠点を生む | 日本酒学プロジェクト」

募集期間：2月17日（木）9：00 ～ 4月15日（金）23：00

サイト URL：<https://readyfor.jp/projects/Sakeology>

目標金額：6,000,000 円

支援募集方式：寄附金控除型、 All or Nothing 型

ご支援金額：8,019,000 円



クラウドファンディングサイトのトップ画面の写真

【クラウドファンディングの結果報告】

令和5年2月24日に、小型プラントおよび関連機器の設置が完了した。

【収支報告】

小型プラントおよび関連機器	4,305,950 円
試飲アンケート調査関係費用	295,831 円
日本酒学ツーリズム等実施費用	132,930 円
小型プラントを活用した活動の準備費用	505,661 円

READYFOR 手数料	1,323,135 円
--------------	-------------

(計)	6,563,507 円

残額の 1,455,493 円については、今回設置した小型プラントを活用した教育・研究活動のほか、日本酒学のさらなる発展のための活動に使用させていただく。

【ギフトについて】

ご支援いただいた皆様へ、お約束のギフトをお届けした。

3.5 農水省 G F P グローバル産地づくり推進事業—新潟県酒造組合採択に伴う委託研究

新潟県酒造組合は、農林水産省が推進する日本の農林水産物の輸出プロジェクトの一つである「G F P グローバル産地づくり推進事業」に採択され、事業を展開している（2022 年度は 3 年計画の 2 年目）。その一部の活動を委託研究として日本酒学センター協力教員 山口智子准教授が担当した。

【委託研究の目的】

日本酒と特に海外で好まれて食される食材やソースとの相性(ペアリング)について、科学的知見から検討することで、さらなる日本酒の輸出拡大の実現につなげる。

【研究題目】

新潟清酒と洋食との相性に関する研究調査（成分分析及び評価）

【担当】

山口 智子 日本酒学センター協力教員／教育学部 准教授

【成果】

呈味性解析味覚センサーを用いて、5 種類の新潟清酒ならびに各種食材について、それぞれ単独もしくは両者を組み合わせて分析し、その相性を考察した。報告書を作成して、新潟県酒造組合に提出した。

3.6 共創イノベーションプロジェクトシンポジウム/紡の会

地域創生推進機構が開催した新潟大学イノベーションプロジェクトシンポジウムにおいしきDX共創IPのメンバーとして参加し、3題の研究を発表した。

「食品と日本酒のマリアージュに向けた美味しさ評価解析システムの構築」

西海 理之 日本酒学センター協力教員／農学部 教授、城 斗志夫 日本酒学センター協力教員／農学部 教授、藤村 忍 日本酒学センター協力教員／農学部 教授、山口 智子 日本酒学センター協力教員／教育学部 准教授、島元 紗希 日本酒学センター協力教員／農学部 助教

「日本酒醸造の地域/独自性に関する研究」

平田 大 日本酒学センター 副センター長／農学部 教授、宮本 託志 日本酒学センター 特任助教、西田 郁久 日本酒学センター 特任助教

「消費者視線の日本酒評価データ収集と利用」

山崎 達也 日本酒学センター協力教員／工学部 教授

新潟大学
共創イノベーションプロジェクトシンポジウム

地域と大学が紡ぐ 魅力ある新潟へ

新潟大学は、地域と大学の組織型連携「地域共創」により、新潟も、若者たちが活躍したくなるような、より魅力的な地域へと発展させるための新たな取組を企画・推進します。

本シンポジウムでは、取組の趣旨や目指す姿、自治体・地域のヒジョと大学の「知」をもとに設定した6つの重点領域の説明や事例紹介等を行います。その後、「紡（つむぎ）の会」と称し、6つの共創イノベーションプロジェクト（共創IP）の説明及び自治体や産業界等の皆様と直接対話する場を設けます。

この新しい取組により、地域や産業の将来像「夢」を共創活動も新潟全域へ波及させ、大学の「知」を核とする地域創生の日本のモデルを目指します。

2023年2月7日 火 14:00-17:10

ANAクラウンプラザホテル新潟
(新潟市中央区万代5-11-20)

主催 | 国立大学法人新潟大学
後援 | 新潟県、新潟県市長会、新潟県町村会
協賛 | 一般社団法人新潟県農工企業所連合会、新潟日報社

※この日は、文部科学省「令和4年度国立大学改革・研究基盤強化推進補助金（国立大学経営改革促進事業）」を活用したものです。

PROGRAM

14:00-14:05	開会挨拶 新潟大学後牛本 眞秀
14:05-14:10	来賓挨拶 新潟県知事 花角 英世 氏 (調停中)
14:10-14:25	地域の中核となる大学の必要性(後) 文部科学省 大臣官房秘書官 西條 正樹 氏
14:25-14:40	共創イノベーションプロジェクトについて 新潟大学理事 川端 和重
14:40-15:05	事例紹介 高知大学副学長(地域連携担当)・次世代地域創生センター長 石塚 信史 氏

つむぎの会

15:15-15:35 **共創イノベーションプロジェクト(共創IP)の紹介**
6つの共創IPについて、新潟大学の担当教員が、共創IPで目指す姿、それに合わせて考えている取組などを、プレゼンテーション形式でご紹介します。(各発表時間4分30秒)

1 コミュニティ共創IP

コミュニティ共創IPは、地域と大学の協働による地域創生の取組です。地域と大学の協働による地域創生の取組です。

2 食品・酒類共創IP

食品・酒類共創IPは、食品・酒類の分野における地域と大学の協働による地域創生の取組です。

3 モノづくり共創IP

モノづくり共創IPは、モノづくりの分野における地域と大学の協働による地域創生の取組です。

4 観光・文化共創IP

観光・文化共創IPは、観光・文化の分野における地域と大学の協働による地域創生の取組です。

5 地域創生共創IP

地域創生共創IPは、地域創生の分野における地域と大学の協働による地域創生の取組です。

6 産学官共創IP

産学官共創IPは、産学官の協働による地域創生の取組です。

15:35-17:05 **対話の場**
地域や産業界の将来像「夢」に向けて、新潟という1つの船に乗った乗組員全員で、その夢を共有・発展させ、具体的に実行するための意見交換を行います。

6つの共創IPおよび地域と協働して人材育成に取り組むタレント事業について、それぞれブースを設けます。ご関心のあるブースにご参加いただき、魅力ある取組を目指して夢を結実しましょう。(17:00-17:05、17:05-17:10)

17:05-17:10 閉会挨拶 新潟大学理事 川端 和重

申込方法

応募 100名

お問い合わせ先 | 新潟大学 地域創生推進機構 Tel./025-262-7554 E-mail./onestop@adm.niigata-u.ac.jp

URLまたはQRコードの申込フォームからお申込みください。
<https://forms.office.com/r/CvR9jsWD1g>

申込期日 / 2023年1月18日 ※

※会場に都合上、人数も超過せずにご参加ください。

チラシ

3.7 委員会開催日

年	月	運営委員会		専任教員会議	協力教員会議	協議会
2022 年	4 月	14 日	第 30 回	4 日		
	5 月	19 日	第 31 回	9 日		
	6 月			6 日		
	7 月	14 日	第 32 回	4 日		
	10 月	13 日	第 33 回	3 日		
				31 日		
	11 月	10 日	第 34 回			
	12 月	14 日	第 35 回	5 日		
2023 年	1 月	19 日	第 36 回	4 日		
	2 月	16 日	第 37 回	6 日		
	3 月	15 日	第 38 回	6 日	6 日	第 5 回

4 教育活動

日本酒に関連する領域横断的な体系的理解を進め、座学のみならず、実習や演習を取り入れた主体的な問題解決型の学びを提供する。2022年度は、日本酒学A、B、C講義、留学センター講義（共催）等を実施した。

4.1 日本酒学 A

- ・聴講希望者数 980 名
- ・聴講許可者（全受講者）数 458 名
- ・受講者のうち、留学生の数 0 名
- ・講義形式 ZOOM による配信

【日本酒学 A 2022 年度スケジュール】

日にち	内容	講師・担当
第 1 回 4 月 13 日	日本酒学の成り立ち 特別講座① 特別講座② ガイダンス	鈴木 一史（新潟大学日本酒学センター長/農学部 教授） 牛木 辰男（新潟大学長） 大平 俊治（新潟県酒造組合 会長） 岸 保行（新潟大学日本酒学センター副センター長/経済科学部 准教授）
第 2 回 4 月 20 日	日本酒とは①～米から醸される世界の酒～	平田 大（新潟大学日本酒学センター副センター長/農学部 教授/新潟県酒造組合 副会長）
第 3 回 4 月 27 日	日本酒とは②～製造方法の基礎～	金桶 光起（新潟県醸造試験場長） 城 斗志夫（新潟大学日本酒学センター協力教員/農学部 教授）
第 4 回 5 月 11 日	日本酒の歴史	後藤 奈美（酒類総合研究所 前理事長）
第 5 回 5 月 18 日	アルコールと脳	武井 延之（新潟大学日本酒学センター協力教員/脳研究所 准教授）
第 6 回 5 月 25 日	日本酒のマナー	渡辺 英雄（新潟大学日本酒学センター/経済科学部 助手） 村山 和恵（新潟青陵大学短期大学部 助教）
第 7 回 6 月 1 日	日本酒と税金	上丸 寛之（新潟大学経済学部 教授）
第 8 回 6 月 8 日	中間試験（第 2～7 回講義に関する試験）	

第 9 回 6 月 15 日	日本酒造りを理解するために	福田 央（酒類総合研究所 理事長）
第 10 回 6 月 22 日	日本酒の経済学・経営学	伊藤 亮司（新潟大学日本酒学センター協力教員/農学部 助教） 岸 保行（新潟大学日本酒学センター副センター長/経済科学部 准教授）
第 11 回 6 月 29 日	日本酒と料亭・花街の文化	岡崎 篤行（新潟大学日本酒学センター協力教員/工学部 教授）
第 12 回 7 月 6 日	日本の酒類のグローバル化： 日本酒，ビール，ウイスキー の比較分析	都留 康（一橋大学 名誉教授）
第 13 回 7 月 13 日	日本酒を世界へ伝える方法	WHITAKER Andrew（新潟大学日本酒学センター協力教員/農学部 准教授） 田中 洋介（LAGOON BREWERY 合同会社 代表）
第 14 回 7 月 20 日	ビールとの比較に学ぶ	伊藤 昇（サントリーホールディングス顧問）
第 15 回 7 月 27 日	日本酒と食～フードペアリング、官能と科学～	伏木 亨（甲子園大学 教授）
第 16 回 8 月 3 日	期末試験（第 9～15 回講義に関する試験）	

4.2 日本酒学 B

- ・聴講希望者数 25 名
- ・聴講許可者（全受講者）数 20 名
- ・受講者のうち、留学生の数 0 名
- ・講義形式 対面

【日本酒学 B 2022 年度スケジュール】

日にち	内容	講師・担当
1 日目 8 月 9 日	きき酒について	金桶 光起（新潟県醸造試験場長）
	基本味の識別 水溶液使用 きき酒説明：清酒の味について 味と味の濃度差の識別 水溶液使用	佐藤 圭吾（新潟県醸造試験場 専門研究員）
	きき酒説明：清酒の香気特性について 香気特性の記憶と識別 市販酒 5 点のマッチング試験	菅原 雅通（新潟県醸造試験場 主任研究員）
	食事とのペアリング	金桶 光起（新潟県醸造試験場長） 中島 有香（料理研究家）
2 日目 8 月 10 日	麒麟山酒造の取り組み	齋藤 俊太郎（麒麟山酒造株式会社 代表取締役社長）
	酒蔵見学	長谷川 良昭（麒麟山酒造株式会社 専務取締役/製造部長/杜氏）
	日本酒からの地域活性化 ～農業から酒蔵ツーリズム～	平島 健（新潟県酒造組合 副会長）
	日本酒からの地域活性化 ～醸造発酵の街 長岡・摂田屋～	峰政 祐己（新潟県酒造組合 海外戦略委員長）
	ディスカッション	大平 俊治（新潟県酒造組合 会長） 平島 健（新潟県酒造組合 副会長） 齋藤 俊太郎（麒麟山酒造株式会社 代表取締役社長） 峰政 祐己（新潟県酒造組合 海外戦略委員長） 平田 大（新潟大学日本酒学センター 副センター長/農学部 教授/新潟県酒造組合 副会長）

	日本酒のマナー	平田 大六（新潟清酒学校 元校長/大洋酒造株式会社 元蔵元/関川村 元村長）
--	---------	--

4.3 日本酒学 C

- ・聴講希望者数 253 名
- ・聴講許可者（全受講者）数 100 名
- ・受講者のうち、留学生の数 0 名
- ・講義形式 対面

【日本酒学 C 2022 年度スケジュール】

日にち	内容	講師・担当
第 1 回 6 月 15 日	ガイダンス	畑 有紀（新潟大学日本酒学センター 特任助教） 西田 郁久（新潟大学日本酒学センター 特任助教） 山本 正彦（新潟大学日本酒学センター 特任助教） 佐藤 茉美（新潟大学日本酒学センター 特任助教） 宮本 託志（新潟大学日本酒学センター 特任助教）
第 2 回 6 月 22 日	日本酒から見える微生物の世界	西田 郁久（新潟大学日本酒学センター 特任助教）
第 3 回 6 月 29 日	土と人がつくる酒米	宮本 託志（新潟大学日本酒学センター 特任助教）
第 4 回 7 月 6 日	古典文芸に描かれた日本の酒	畑 有紀（新潟大学日本酒学センター 特任助教）
第 5 回 7 月 13 日	糖尿病とアルコール摂取	山本 正彦（新潟大学日本酒学センター 特任助教）
第 6 回 7 月 20 日	日本酒や酒粕の機能性	佐藤 茉美（新潟大学日本酒学センター 特任助教）
第 7 回 7 月 27 日	日本酒学を考える	畑 有紀（新潟大学日本酒学センター 特任助教） 西田 郁久（新潟大学日本酒学センター 特任助教） 山本 正彦（新潟大学日本酒学センター 特任助教） 佐藤 茉美（新潟大学日本酒学センター 特任助教） 宮本 託志（新潟大学日本酒学センター 特任助教）
第 8 回 8 月 3 日	期末試験	

4.4 大学院日本酒学プログラム

2022 年度 4 月に大学院博士前期課程として、「現代社会文化研究科 経済経営専攻 日本酒学コース」および「自然科学研究科 生命・食料科学専攻 日本酒学コース」が開設された。大学院博士後期課程開設は 2023 年度 4 月に予定している。

新潟大学大学院 現代社会文化研究科ホームページ：

<https://www.gens.niigata-u.ac.jp/master/keiei.html>

新潟大学大学院 自然科学研究科ホームページ：

<https://www.gs.niigata-u.ac.jp/~gsweb/program/lfs.html?p4>

<https://www.gs.niigata-u.ac.jp/~gsweb/en/program/lfs.html?p4>

4.5 教育基盤機構 国際センター講義（共催）

日本酒学センター協力教員/教育基盤機構 国際センター 蒙 韞（韞）准教授先生との共催で、国際共修：グローバル社会におけるビジネス・コミュニケーション講義において、酒造会社様のレクチャーを行った。

科目名：国際共修：グローバル社会におけるビジネス・コミュニケーション A/
Intercultural Collaborative Learning A: Business Communication in a
Globalized World

日時：2022 年 6 月 16 日（木）、23 日（木）12:55－14:25

場所：ZOOM 開催

担当教員：蒙 韞（韞）（日本酒学センター協力教員／教育基盤機構 国際センター
准教授）

講演者：朝日酒造株式会社

科目名：国際共修：グローバル社会におけるビジネス・コミュニケーション B/
Intercultural Collaborative Learning B: Business Communication in a
Globalized World

日時：2022 年 11 月 10 日（木）、17 日（木）12:55－14:25

場所：ZOOM 開催

担当教員：蒙 韞（韞）（日本酒学センター協力教員／教育基盤機構 国際センター
准教授）

講演者：八海醸造株式会社

5 研究活動

5.1 研究業績

(詳細は業績集を参照 <https://sake.niigata-u.ac.jp/research/achievement/>)

5.1.1 論文発表 (英文、邦文、掲載年月日順)

著者名	論文標題	雑誌	DOI
Keiichiro Okamoto , Yoshito Kakiyama , Naoto Ohkura, Aiko Tohma, Ayako Washio, Chiaki Kitamura, Yuichiro Noiri, Kensuke Yamamura, Makio Saeki	Effects of rice fermented extracts, "Sake Lees", on the functional activity of odontoblast-like cells (KN-3 cells)	<i>Odontology</i> , 2022 Apr; 110(2):254-261.	10.1007/s10266-021-00654-9
Kumiko Ochiai, Kousuke Oba, Kanoko Oda, Takuiji Mivamoto , Toru Matoh	Effect of improved sodium uptake ability on grain yields of rice plants under low potassium supply	<i>Plant Direct</i> , 2022 Apr 6(4), e387	10.1002/pld3.387
Ayaka Yabe, Shuh-ichi Nishikawa	Expression of GEX1 Orthologs of Brassica rapa and Oryza sativa Rescued the Nuclear Fusion Defect of the Arabidopsis GEX1 Mutant.	<i>Plants (Basel)</i> , 2022; 11:1808.	10.3390/plants11141808
Takashi Kuribayashi, Akira Hatakeyama, Jun Yarimizu, Keigo Arimoto, Mitsuoki Kaneoke, Yuji Tasaki, Takashi Hara, and Toshio Joh	Isolation and brewing properties of a sake mutant with high ethyl caprylate productivity.	<i>Food Science and Technology Research</i> , 2022 May; 28(3): 217-224.	10.3136/fstr.FSTR-D-21-00308
Takashi Kuribayashi, Toshiki Sakurai, Akira Hatakeyama, Toshio Joh , Mitsuoki Kaneoke	Genotypic analysis of the FAS2-F1279Y (3836T>A) polymorphism conferring high ethyl caprylate productivity in industrial sake yeast strains.	<i>The Journal of General and Applied Microbiology</i> , 2022 Jun; 68(5): 248-252.	https://doi.org/10.2323/jgam.2022.05.001
Yasuhiro Matsubayashi, Kazuya Fujihara, Mayuko Yamada-Harada, Yurie Mitsuma, Takaaki Sato, Yuta Yaguchi, Taeko Osawa, Masahiko Yamamoto , Masaru Kitazawa, Takaho Yamada, Satoru Kodama, Hirohito Sone	Impact of metabolic syndrome and metabolic dysfunction-associated fatty liver disease on cardiovascular risk by the presence or absence of type 2 diabetes and according to sex	<i>Cardiovasc Diabetol</i> 2022; 21: 90	10.1186/s12933-022-01518-4

MASAHIKO

YAMAMOTO, KAZUYA
FUJIHARA, HAJIME
ISHIGURO, YUTA
YAGUCHI, MASAHIRO
ISHIZAWA, MAYUKO H.
YAMADA, TAEKO
OSAWA, MASARU
KITAZAWA, MASANORI
KANEKO, YASUHIRO
MATSUBAYASHI, MIDORI
IWANAGA, TAKAHO
YAMADA, SATORU
KODAMA, **HIROHITO**
SONE

472-P: Sex Differences in the Effect of High Serum Uric Acid on the Incidence of Vision-Threatening Retinopathy in Those with Type 2 Diabetes

Diabetes 2022;71(Supplement_1):472-P

<https://doi.org/10.2337/db22-472-P>

KAZUYA
FUJIHARA, MAYUKO H.
YAMADA, **MASAHIKO**
YAMAMOTO, MOMOKO
OE, TAEKO
OSAWA, MIDORI
IWANAGA, TAKAHO
YAMADA, SATORU
KODAMA, **HIROHITO**
SONE

325-OR: Associations of Systolic Blood Pressure (SBP) with the Incidence of Heart Failure (HF) According to Glucose Tolerance Status (GTS)

Diabetes 2022;71(Supplement_1):325-OR

<https://doi.org/10.2337/db22-325-OR>

SATORU
KODAMA, TAKAAKI
SATO, MAYUKO H.
YAMADA, **MASAHIKO**
YAMAMOTO, YASUHIRO
MATSUBAYASHI, HAJIME
ISHIGURO, MIDORI
IWANAGA, KAZUYA
FUJIHARA, TAKAHO
YAMADA, KIMINORI
KATO, KENICHI
WATANABE, **HIROHITO**
SONE

378-P: Network Meta-analysis of Hypoglycemic Treatment Regimens with Potential Risk of Hypoglycemia in Terms of Glycemic Control and Severe Hypoglycemia

Diabetes 2022;71(Supplement_1):378-P

<https://doi.org/10.2337/db22-378-P>

TAKAAKI SATO, KAZUYA
FUJIHARA, MAYUKO H.
YAMADA, KAORI
CHO, YUTA
YAGUCHI, **MASAHIKO**
YAMAMOTO, MASARU
KITAZAWA, HAJIME
ISHIGURO, TAEKO
OSAWA, TAKAHO
YAMADA, KIMINORI
KATO, **HIROHITO** **SONE**

539-P: Evaluation of a Comprehensive Physical Fitness Index to Predict Future Prediabetes and Metabolic Syndrome (MetS)

Diabetes 2022;71(Supplement_1):539-P

<https://doi.org/10.2337/db22-539-P>

YUTA
YAGUCHI, KAZUYA
FUJIHARA, MAYUKO H.
YAMADA, YASUHIRO
MATSUBAYASHI, TAKAH
O YAMADA, MIDORI
IWANAGA, MASARU
KITAZAWA, **MASAHIKO**
YAMAMOTO, SATORU
KODAMA, **HIROHITO**
SONE

529-P: Impact of Medication Adherence
(MA) to Oral Glycemic Agents (OHAs) on
Initiation of Dialysis in Patients with
Moderately Impaired Renal Function

Diabetes 2022;71(Suppl
ement_1):529-P

[https://doi.org/
10.2337/db22-
529-P](https://doi.org/10.2337/db22-529-P)

YUTA
YAGUCHI, KAZUYA
FUJIHARA, MAYUKO H.
YAMADA, YASUHIRO
MATSUBAYASHI, TAKAH
O YAMADA, MIDORI
IWANAGA, MASARU
KITAZAWA, **MASAHIKO**
YAMAMOTO, SATORU
KODAMA, **HIROHITO**
SONE

1165-P: Combined Severe Diabetic
Complications: The New Life-Altering
Outcome

Diabetes 2022;71(Suppl
ement_1):1165-P

[https://doi.org/
10.2337/db22-
1165-P](https://doi.org/10.2337/db22-1165-P)

YASUHIRO
MATSUBAYASHI, KAZUY
A FUJIHARA, MAYUKO H.
YAMADA, YUTA
YAGUCHI, **MASAHIKO**
YAMAMOTO, HAJIME
ISHIGURO, MASARU
KITAZAWA, MIDORI
IWANAGA, TAKAHO
YAMADA, SATORU
KODAMA, **HIROHITO**
SONE

1091-P: Impact of Metabolic Syndrome and
Metabolic Dysfunction-Associated Fatty
Liver Disease on Cardiovascular Risk in
People with and without Type 2 Diabetes

Diabetes 2022;71(Suppl
ement_1):1091-P

[https://doi.org/
10.2337/db22-
1091-P](https://doi.org/10.2337/db22-1091-P)

HARUKA
SHIOZAKI, KAZUYA
FUJIHARA, MAYUKO H.
YAMADA, TAEKO
OSAWA, MASARU
KITAZAWA, YASUHIRO
MATSUBAYASHI, YUTA
YAGUCHI, **MASAHIKO**
YAMAMOTO, TAKAAKI
SATO, TAKAHO
YAMADA, **HIROHITO**
SONE

1439-P: Association between Sleep
Duration, Bedtime, and Hyperglycemia or
Overweight/Obesity among Japanese
Children

Diabetes 2022;71(Suppl
ement_1):1439-P

[https://doi.org/
10.2337/db22-
1439-P](https://doi.org/10.2337/db22-1439-P)

TAKANOBU
 IIJIMA, KAZUYA
 FUJIHARA, MAYUKO H.
 YAMADA, **MASAHIKO**
YAMAMOTO, TAEKO
 OSAWA, YASUHIRO
 MATSUBAYASHI, TAKAA
 KI SATO, YUTA
 YAGUCHI, MIDORI
 IWANAGA, TAKAHO
 YAMADA, SATORU
 KODAMA, **HIROHITO**
SONE

1098-P: Impact of Health Factors on
 Incident Cardiovascular Disease (CVD)
 According to Glucose Tolerance Status

Diabetes 2022;71(Suppl
 ement_1):1098-P

<https://doi.org/10.2337/db22-1098-P>

Takashi Hara, Akira Igarashi,
 Takuya Teradaira, **Toshio Joh**

Heat-killed *Lactobacillus paracasei* K71
 isolated from Sakekasu (sake lees) enhances
 Th1 response, NK cell cytotoxicity and
 fecal IgA content in normal BALB/c mice.

*Food Science and
 Technology Research*,
 2022 Jul; 28(4): 335-
 341.

<https://doi.org/10.3136/fstr.FSTR-D-21-00290>

Takujiro Homma, Tsukasa
 Osaki, Sho Kobayashi,
Hideyo Sato, Junichi Fujii

D-cysteine supplementation partially
 protects against ferrptosis induced by xCT
 dysfunction via increasing the availability
 of glutathione.

J. Clin. Biochem. Nutr,
 July 2022, pp. 48-54.

<https://doi.org/10.3164/jcbrn.21-143>

Reza Ramdan Rivai, **Takuji**
Miyamoto, Tatsuya Awano,
 Arata Yoshinaga, Shuoye
 Chen, Junji Sugiyama, Yuki
 Tobimatsu, Toshiaki
 Umezawa, Masaru Kobayashi

Limiting silicon supply alters lignin content
 and structures of sorghum seedling cell
 walls

Plant Science, 2022
 Aug 321, 111325

[10.1016/j.plantsci.2022.111325](https://doi.org/10.1016/j.plantsci.2022.111325)

Haruka Shiozaki, Kazuya
 Fujihara, Mayuko Yamada-
 Harada, **Masahiko**
Yamamoto, Yurie
 Mitsuma, Masaru
 Kitazawa, Yuta
 Yaguchi, Yasuhiro
 Matsubayashi, Midori
 Iwanaga, Takaho
 Yamada, Satoru
 Kodama, **Hirohito Sone**

Fast walking and physical activity are
 independent contributors to improved
 physical function

Fam Pract, 2022; 9;
 cmac087

[10.1093/fampra/cmac087](https://doi.org/10.1093/fampra/cmac087)

Chikako Ishizuka, Tseng
 Kuo-Che, **Yasuyuki Kishi**

“Reviving tradition-bound products: a case
 of value co-creation using rhetorical
 history”

Service Business,
 (2022), 16:1015–1033

<https://link.springer.com/article/10.1007/s11628-022-00504-w>

Lay Thant, **Yoshito**
Kakihara, **Masaru Kaku**,
 Megumi Kitami, Kohei
 Kitami, Masaru Mizukoshi,
 Takeyasu Maeda, Isao Saito,
 Makio Saeki

Involvement of Rab11 in osteoblastic
 differentiation: Its up-regulation during the
 differentiation and by tensile stress

*Biochem Biophys Res
 Commun*, 2022 Oct
 8;624:16-22.

<https://doi.org/10.1016/j.bbrc.2022.07.061>

Osama Ahmed Afifi, Yuki Tobimatsu, Pui Ying Lam, Andri Fadillah Martin, <u>Takuji Miyamoto</u> , Yuriko Osakabe, Keishi Osakabe, Toshiaki Umezawa	Genome-edited rice deficient in two 4-COUMARATE:COENZYME A LIGASE genes displays diverse lignin alterations	<i>Plant Physiology</i> , 2022 Dec 190 (4), 2155-2172	10.1093/plphys/kiac450
Dwi Widyajayantie, Sintho Wahyuning Ardie, Bambang Sapta Purwoko, <u>Takuji Miyamoto</u> , Toshiaki Umezawa, Satya Nugroho	Total lignin content and agromorphological character diversities of 30 Indonesian rice (<i>Oryza sativa</i> L.) accessions.	<i>Indonesian Journal of Biotechnology and Biosciences</i> , 2022 Dec 9 (2), 182-194	10.29122/jbbi.v9i2.5178
Andri Fadillah Martin, Yuki Tobimatsu, Pui Ying Lam, Naoyuki Matsumoto, Takuto Tanaka, Shiro Suzuki, Ryosuke Kusumi, <u>Takuji Miyamoto</u> , Yuri Takeda-Kimura, Masaomi Yamamura, Taichi Koshiba, Keishi Osakabe, Yuriko Osakabe, Masahiro Sakamoto, Toshiaki Umezawa	Lignocellulose molecular assembly and deconstruction properties of lignin-altered rice mutants	<i>Plant Physiology</i> , 2023 Jan 191 (1), 70-86	10.1093/plphys/kiac432
<u>Takuji Miyamoto</u> , <u>Ikuhisa Nishida</u> , <u>Norikuni Ohtake</u> , <u>Dai Hirata</u>	Nitrogen fertilization of rice plants before flowering affects sake fermentation and quality	<i>Cereal Chemistry</i> , 2023 Mar 100 (2), 277-283	10.1002/cche.10603
砂野 唯	酒を食事とする人びとの食嗜好の形成ーエチオピア南部を事例としてー	農耕の技術と文化 31: 73-91 (2022 年 7 月)	
永井 敦,, 松山 由布子, フェレイロ ダマソ, <u>畑 有紀</u>	ICT ツールを活用した国際日本学教育の実践: 芥川龍之介「鼻」にみる近代化をテーマにした PBL 型授業	『広島大学留学生教育』(26), pp.1-18, 2022 年 9 月	
平澤亮太郎, 本間一郎, <u>西田郁久</u> , 金桶光起, 奥田将生, <u>平田大</u>	酒米の液中放置における酵素消化性の低下特性に関する研究	日本醸造協会誌, 2022, Vol.117, No.9, pp.647-656.	
<u>畑 有紀</u> , <u>佐藤 菜美</u> , <u>柿原 奈保子</u>	近世文献に見える薬酒を通じた清酒の健康効果の検討ー「豆淋酒」を例としてー	『和食文化研究』(5), pp.96-119, 2022 年 12 月	
<u>畑 有紀</u> , 布施 倫英	日本とフィンランドの異分野協働によるくずし字セミナーの実践	『新潟大学高等教育研究』(10), pp.16-21, 2023 年 3 月	

畑 有紀	国立国会図書館所蔵『餅酒 腹中能同志』翻刻と語釈	『酒史研究』(38), pp.52(1)-37(16), 2023 年 3 月	
赤間 茉理奈, 岡崎 篤行	酒蔵建築に関する立地と活用の実態 -富山県・石川県を対象として-	日本都市計画学会都市計画報告集, 21 巻 4 号, pp. 428-431	https://doi.org/10.11361/reportscpj.21.4_428
田村 佳樹, 岡崎 篤行	酒蔵建築に関する立地と活用の実態 -福井県を対象として-	日本都市計画学会都市計画報告集, 21 巻 4 号, pp. 449-451	https://doi.org/10.11361/reportscpj.21.4_449
湯田 浩司, 岸 保行	セレンディピティは制度的同型化からの離脱に如何なる役割を果たすのか?: マスカガミの「アルファベットライン」開発を事例として	『新潟大学経済論集』 114 59-72, 2023-03.	file:///C:/Users/Sakeology%20Center/Downloads/114_59-72.pdf

5.1.2 学会発表（英文、邦文、発表年月日順）

発表者名	タイトル	学会	開催日（発表日）
Masahiko Yamamoto, Kazuya Fujihara, Hajime Ishiguro, Yuta Yaguchi, Masahiro Ishizawa, Mayuko Yamada-Harada, Taeko Osawa, Masaru Kitazawa, Masanori Kaneko, Yasuhiro Matsubayashi, Midori Iwanaga, Takaho Yamada, Satoru Kodama, Hirohito Sone	Sex Differences in the Effect of High Serum Uric Acid on the Incidence of Vision-Threatening Retinopathy in Those with Type 2 Diabetes	82nd American Diabetes Association Scientific Sessions (ADA)	2022.6.4 (New Orleans, USA)
KAZUYA FUJIHARA, MAYUKO H. YAMADA, MASAHIKO YAMAMOTO , MOMOKO OE, TAEKO OSAWA, MIDORI IWANAGA, TAKAHO YAMADA, SATORU KODAMA, HIROHITO SONE	Associations of Systolic Blood Pressure (SBP) with the Incidence of Heart Failure (HF) According to Glucose Tolerance Status (GTS)	82nd American Diabetes Association Scientific Sessions (ADA)	2022.6.4 (New Orleans, USA)

SATORU KODAMA, TAKAAKI SATO, MAYUKO H. YAMADA, MASAHIKO <u>YAMAMOTO</u>, YASUHIRO MATSUBAYASHI, HAJIME ISHIGURO, MIDORI IWANAGA, KAZUYA FUJIHARA, TAKAHO YAMADA, KIMINORI KATO, KENICHI WATANABE, <u>HIROHITO</u> <u>SONE</u>	Network Meta-analysis of Hypoglycemic Treatment Regimens with Potential Risk of Hypoglycemia in Terms of Glycemic Control and Severe Hypoglycemia	82nd American Diabetes Association Scientific Sessions (ADA)	2022.6.4 (New Orleans, USA)
TAKAAKI SATO, KAZUYA FUJIHARA, MAYUKO H. YAMADA, KAORI CHO, YUTA YAGUCHI, MASAHIKO <u>YAMAMOTO</u>, MASARU KITAZAWA, HAJIME ISHIGURO, TAEKO OSAWA, TAKAHO YAMADA, KIMINORI KATO, <u>HIROHITO SONE</u>	Evaluation of a Comprehensive Physical Fitness Index to Predict Future Prediabetes and Metabolic Syndrome (MetS)	82nd American Diabetes Association Scientific Sessions (ADA)	2022.6.4 (New Orleans, USA)
YUTA YAGUCHI, KAZUYA FUJIHARA, MAYUKO H. YAMADA, YASUHIRO MATSUBAYASHI, TAKAH O YAMADA, MIDORI IWANAGA, MASARU KITAZAWA, MASAHIKO <u>YAMAMOTO</u>, SATORU KODAMA, <u>HIROHITO</u> <u>SONE</u>	Impact of Medication Adherence (MA) to Oral Glycemic Agents (OHAs) on Initiation of Dialysis in Patients with Moderately Impaired Renal Function	82nd American Diabetes Association Scientific Sessions (ADA)	2022.6.4 (New Orleans, USA)
YUTA YAGUCHI, KAZUYA FUJIHARA, MAYUKO H. YAMADA, YASUHIRO MATSUBAYASHI, TAKAH O YAMADA, MIDORI IWANAGA, MASARU KITAZAWA, MASAHIKO <u>YAMAMOTO</u>, SATORU KODAMA, <u>HIROHITO</u> <u>SONE</u>	Combined Severe Diabetic Complications: The New Life-Altering Outcome	82nd American Diabetes Association Scientific Sessions (ADA)	2022.6.4 (New Orleans, USA)

YASUHIRO MATSUBAYASHI, KAZUY A FUJIHARA, MAYUKO H. YAMADA, YUTA YAGUCHI, MASAHIKO <u>YAMAMOTO</u> , HAJIME ISHIGURO, MASARU KITAZAWA, MIDORI IWANAGA, TAKAHO YAMADA, SATORU KODAMA, <u>HIROHITO</u> <u>SONE</u>	Impact of Metabolic Syndrome and Metabolic Dysfunction-Associated Fatty Liver Disease on Cardiovascular Risk in People with and without Type 2 Diabetes	82nd American Diabetes Association Scientific Sessions (ADA)	2022.6.4 (New Orleans, USA)
HARUKA SHIOZAKI, KAZUYA FUJIHARA, MAYUKO H. YAMADA, TAEKO OSAWA, MASARU KITAZAWA, YASUHIRO MATSUBAYASHI, YUTA YAGUCHI, MASAHIKO <u>YAMAMOTO</u> , TAKAAKI SATO, TAKAHO YAMADA, <u>HIROHITO</u> <u>SONE</u>	Association between Sleep Duration, Bedtime, and Hyperglycemia or Overweight/Obesity among Japanese Children	82nd American Diabetes Association Scientific Sessions (ADA)	2022.6.4 (New Orleans, USA)
TAKANOBU IIJIMA, KAZUYA FUJIHARA, MAYUKO H. YAMADA, MASAHIKO <u>YAMAMOTO</u> , TAEKO OSAWA, YASUHIRO MATSUBAYASHI, TAKAA KI SATO, YUTA YAGUCHI, MIDORI IWANAGA, TAKAHO YAMADA, SATORU KODAMA, <u>HIROHITO</u> <u>SONE</u>	Impact of Health Factors on Incident Cardiovascular Disease (CVD) According to Glucose Tolerance Status	82nd American Diabetes Association Scientific Sessions (ADA)	2022.6.4 (New Orleans, USA)
Masahiko Yamamoto , Sei Harada, Tomonori Okamura, Kazuya Fujihara, Satoru Kodama, Takaho Yamada, <u>Hirohito Sone</u> , Toru Takebayashi	Association between plasma hypoxanthine and diabetic kidney disease (DKD) in a Japanese population	58th European Association for the Study of Diabetes (EASD) Annual Meeting	2022.9.22 (Stockholm, Sweden)
Osama A. Afifi, Yuki Tobimatsu, Pui Ying Lam, Andri F. Martin, <u>Takuji</u> <u>Miyamoto</u> , Yuriko Osakabe, Toshiaki Umazawa	Distinct alterations of lignin biosynthesis in genome-edited rice mutants deficient in two 4-COUMARATE: COENZYME A LIGASE genes	第 39 回日本植物バ イオテクノロジー学 会	2022/9/13

<u>Mami Sato, Hideyo Sato</u>	Sake brewing products protect HepG2 from ferroptosis	The Cold Spring Harbor Asia Conference: IRON, REACTIVE OXYGEN SPECIES & FERROPTOSIS IN LIFE, DEATH & DISEASE	2022/10/10-10/14 (Japan)
Jorge Saez Chandia, <u>Yoshito Kakihara</u> , Takefumi Hayashi, Makio Saeki	Effect of Sake lees (Sake-kasu) on osteoblastic differentiation and bone metabolism	題 55 回新潟歯学会	2022/11/12
Jorge Saez Chandia, <u>Keiichiro Okamoto</u> , Mayumi Taiyoji, Kotaro Aihara, Atsushi Kurahashi, Kazuya Kodaira, Kensuke Yamamura, Takafumi Hayashi, <u>Yoshito Kakihara</u>	Effect of Sake lees (Sake-kasu) on osteoblastic differentiation and bone metabolism	日本農芸化学会 2023 年度大会	2023/3/16
Shinya Yamada, Sharula, Iffet Çakirsoy, <u>Takuji Miyamoto</u> , <u>Saki Shimamoto</u> , <u>Shinobu Fujimura</u> , <u>Yoshitaka Motonaga</u> , Kuni Sueyoshi, <u>Norikuni Ohtake</u> ²	Effect of poultry on crop growth	KAAB International Symposium 2023	2023/3/27
<u>Takuji Miyamoto</u> , <u>Ikuhisa Nishida</u> , <u>Norikuni Ohtake</u> , <u>Dai Hirata</u>	Low input of top-dressing nitrogen fertilizer to rice plants positively affects alcohol fermentation in sake brewing using the grains	KAAB International Symposium 2023	2023/3/27
渡辺 英雄	クラフトビールにおける「ソーシャル・テロワール」概念と日本酒業界への示唆	日本酒学研究会 2021（令和3）年度 総会・年次大会	2022/5/21
砂野 唯	新潟県山間地域における郷土食の継承と発展	第 32 回日本熱帯生態学会年次大会	2022/6/18（於名古屋大学）
小林 那奈美, 大矢 禎一, <u>西川 周一</u>	テッポウユリ花粉管の発芽と伸長に対するポアシン酸の影響	第 62 回新潟生化学懇話会	2022/7/16
<u>宮本 託志</u> , <u>大竹 憲邦</u>	持続可能な社会に向けたイネの研究—食糧、日本酒、バイオマスへの応用— (Rice Studies toward a Sustainable Society -Applications into Food, Sake, and Biomass-)	超異分野学会山形フォーラム 2022	2022/8/20
西原 昇瑚, <u>西田 郁久</u> , 柳井 良太, 松尾 安浩, 戒能智宏, 川向誠	NAD(H) kinase の局在が <i>S. pombe</i> の CoQ 生合成に与える影響	酵母遺伝学フォーラム第 55 回研究報告会	2022/9/7~9/9

Klinkaewboonwong Norapat, 茶谷 朋哉, <u>西田郁久</u> , 牛山 宥人, 富山 早紀, 磯谷 敦子, 五島 徹也, 西 智之, 赤尾 健, <u>平田大</u> , 大矢 禎一	ゲノム編集を使った清酒酵母のマトリックス育種	酵母遺伝学フォーラム第 55 回研究報告会	2022/9/7~9/9
富山 早紀, <u>西田郁久</u> , 牛山 宥人, 金桶 光起, 大平 俊治, <u>平田大</u>	新潟清酒酵母の改良に関する研究	酵母遺伝学フォーラム第 55 回研究報告会	2022/9/7~9/9
牛山 宥人, <u>西田郁久</u> , 富山 早紀, <u>平田大</u>	EtOH 存在下の寿命制御に関するプロテインキナーゼの探索	酵母遺伝学フォーラム第 55 回研究報告会	2022/9/7~9/9
<u>西田郁久</u> , 大森 夕貴, 柳井 良太, 西野 耕平, 西原昇瑚, 松尾 安浩, 戒能 智宏, <u>平田大</u> , 川向 誠	<i>S. pombe</i> の CoQ10 生合成に関わる Coq11 及び Coq12 の解析	酵母遺伝学フォーラム第 55 回研究報告会	2022/9/7~9/9
武田 壮史, <u>大竹憲邦</u> , <u>宮本託志</u> , 大山 卓爾, 斎藤 嘉人, 末吉 邦, 長谷川 英夫, 佐藤 翼, <u>元永佳孝</u> ²	ダイズ導管溢泌液を用いた窒素固定依存率のオンサイト分析の確立	第 68 回日本土壌肥料学会 2022 年度大会	2022/9/15
西川 周一	生殖過程で核膜融合が効率良く進むしくみ	日本植物学会第 86 回大会シンポジウム「植物細胞が新たに会おうと何が起こるのか？」	2022/9/18
<u>西田郁久</u> , 大森 夕貴, 柳井 良太, 西野 耕平, 西原昇瑚, 松尾 安浩, 戒能 智宏, <u>平田大</u> , 川向 誠	<i>Schizosaccharomyces pombe</i> の CoQ10 生合成に関わる Coq11 及び Coq12 の解析	第 32 回イソプレノイド研究会	2022/9/22
柿原 奈保子, <u>佐藤 茉美</u> , 佐藤 萌々子, 古口 瑞基, 山内 紫央里, 笹本 龍太, <u>佐藤英世</u>	放射線治療に伴う皮膚細胞障害を抑制するケアおよび、ケアの適切なタイミングについての検討～ヒトケラチノサイトにおける検証～	第 10 回看護理工学会学術集会	2022/10/12~10/13

西 智之, <u>西田 郁久</u> , 本間 一郎, 田村 博康, 赤尾 健, 大矢 禎一, <u>平田 大</u>	ゲノム編集技術を用いた有機酸高生産 能を有する清酒酵母の育種	創立 100 周年記念第 74 回生物工学会大 会	2022/10/17～ 10/20
<u>岸 保行</u> , 岸本 太一	伝統産業における形式知化の方向性と 国際展開 ～日本酒産業とワイン産業の 比較分析～	国際ビジネス研究学 会「第 29 回年次大 会」(九州大学、ハ イブリッド方式での 開催)	2022/11/20
小林 那奈美, 大矢 禎一, 伊丹 健一郎, 佐藤 綾人, <u>西川 周一</u>	出芽酵母の接合時の核融合を阻害する 化合物のスクリーニングとその解析	第 45 回日本分子生 物学会年会	2022/12/2
<u>Hiroshi Suzuki</u>	糖尿病の発症および重症化の予防にお ける食物繊維の役割	第 20 回日本機能性 食品医用学会総会	2022/12/4
<u>Hiroshi Suzuki</u> , Kenichi Watanabe, Arumugam Somasundaram, Afrin Rejina, Yasuhiro Matsubayashi, <u>Hirohito Sone</u>	乳酸醗酵酒粕の非アルコール性脂肪性 肝炎の進行抑制効果	第 20 回日本機能性 食品医用学会総会	2022/12/4
<u>宮本 託志</u> , <u>西田 郁久</u> , <u>大 竹 憲邦</u> , <u>平田 大</u>	酒造好適米品種‘越淡麗’を用いた日本酒 の発酵特性と酒質の解析－異なる穂肥 窒素施肥量の影響について－	日本農芸化学会 2023 年度大会	2023/3/14～ 3/17
<u>西田 郁久</u> , 大森 夕貴, 柳 井 良太, 西野 耕平, 西原 昇瑚, 松尾 安浩, 戒能 智 宏, <u>平田 大</u> , 川向 誠	<i>S. pombe</i> の CoQ10 生合成に関与する Coq11 及び Coq12 の解析	日本農芸化学会 2023 年度大会	2023/3/14～ 3/17
小林 那奈美, 大矢 禎一, 林 八寿子, <u>西川 周一</u>	植物由来抗菌剤のポアシン酸によるテ ッポウユリ花粉管の発芽と花粉管伸長 の阻害	第 64 回日本植物生 理学会年会	2023/3/15
<u>畑 有紀</u> , <u>佐藤 菜美</u>	江戸の薬酒を通じた酒類の健康利用価 値の検討	第 19 回食品産業分 野への実験力学的手 法の応用に関する研 究会	2023/3/24

5.1.3 総説（英文、邦文、出版年月日順）

著者名	論文標題	雑誌	DOI
Mayumi Tsuda (lecturer), <u>Yuki Hata</u> (summarizer), Rie Fuse (translator, editor)	Suomen kansalliskirjaston japanilainen kokoelma	<i>Tomo</i> (3/2022), pp.9-13, Sep. 2022	
Toru Ishikawa (lecturer), <u>Yuki Hata</u> (summarizer), Yida Cai (translator), Rie Fuse (translator, editor)	Nara-kuvakirjojen ja kuva-rullien sisältö ja historia	<i>Tomo</i> (4/2022), pp.6-10, Nov. 2022	
Iffet Çakirsoy, <u>Takuji Miyamoto</u> , <u>Norikuni Ohtake</u>	Physiology of microalgae and their application to sustainable agriculture: A mini-review	Frontiers in Plant Science November 2022, 13, 1005991	10.3389/fpls.2022.1005991
<u>鈴木一史</u> , <u>岸保行</u> , <u>平田大</u>	新潟大学発『日本酒学 (Sakeology) 』	日本醸造協会誌, 第 118 巻 (第 2 号), pp.80-86, 2023 年 (令和 5 年 2 月 15 日発行)	
<u>畑有紀</u>	新潟大学日本酒学センターの紹介：日本酒を対象とした新たな学問領域「日本酒学」の拠点として	『酒史研究』(38), pp.20-23, 2023 年 3 月	

5.1.4 書籍等（英文、邦文、出版年月日順）

著者名	タイトル	誌名	出版社名
<u>寺尾 仁</u> , <u>駒形 千夏</u>	ニコラ・ボーメル(著)、寺尾 仁(監訳)、岡崎まり子・金子麻里・駒形千夏・根木一子・長谷川美緒・宮尾裕美(訳)『酒 日本に独特なもの』		晃洋書房
<u>畑有紀</u>	『和歌食物本草』をめぐる江戸時代の食養生の様相	『公益財団法人ロッセ財団 研究助成事業概要 2022』, pp.148-152, 2022 年 12 月	

5.1.5 講演（英文、邦文、発表年月日順）

発表者名	タイトル	講演会	開催日 (発表日)
<u>鈴木一史</u>	新潟大学日本酒学センターについて	新潟大学産学連携協力会総会	2022/6/1
<u>佐藤英世</u>	シスチン・グルタミン酸トランスポーターの発現制御と機能	第44回日本栄養アセスメント研究会	2022/6/3
<u>岸 保行</u>	「新潟清酒の魅力をその背景とともにフランスへどのように発信するべきか」（パネルディスカッション）	在日フランス商工会議所等と連携した新潟清酒プロモーションイベント	2022/6/6
<u>砂野 唯</u>	酒をつくる人々と菌	名古屋大学博物館公開講座 第28回特別展 世界の発酵食をフィールドワークする	2022/6/11
<u>岸 保行</u>	「“世界初・新潟大学発「日本酒学(Sakeology)」の挑戦 – 世界的な Sake の研究・教育拠点を目指して – The Challenge of Establishment of Sakeology”」	2022 Miss SAKE ナデシコプログラム	2022/6/18
<u>蒙 韞</u>	地域と世界をつなぐグローバル人材へのキャリア教育	日本学生支援機構(JASSO) 令和4年度全国キャリア教育・就職ガイダンス	2022/6/22
<u>鈴木一史</u>	新潟大学発 日本酒学の取り組み	株式会社坂詰組安全大会	2022/6/24
<u>岸 保行</u>	「世界初・新潟発の新しい学問「日本酒学」の挑戦～Sake の世界的な研究・教育拠点を目指して～」	第270回 モーニングセミナー	2022/6/30
<u>宮本 託志</u>	イネのリグニン研究から見えてくる植物細胞壁の多様性	第62回新潟生化学懇話会	2022/7/16
<u>砂野 唯</u>	ネパールの人びとによる栄養・薬・娯楽となる酒の醸造と利用	令和4年度広島杜氏組合夏期酒造講習会	2022/7/28

<u>鈴木一史</u>	新潟大学における日本酒学 (Sakeology) の展開	令和4年度関東甲信 越医師会連合会医師 会共同利用施設分科 会	2022/8/27
<u>鈴木一史</u>	世界初・新潟発 日本酒学	第27回 新潟経済同友 会 夏季セミナー	2022/9/2
中野 遥妃, <u>宮本 託志</u> , <u>大 竹 憲邦</u> , <u>三ツ井 敏明</u>	酒米系統‘越淡麗 <i>Sdr4-k</i> ’の生育特性及び 醸造適性の解析	第2回日本の酒シン ポジウム	2022/9/29
<u>宮本 託志</u>	米作りで日本酒を変えるー肥培管理と 代謝研究からのアプローチー	第2回日本の酒シン ポジウム	2022/9/29
牛山 宥人, <u>西田 郁久</u> , 富 山 早紀, <u>平田 大</u>	EtOH 存在下の寿命制御に関与するプ ロテインキナーゼの探索	第2回日本の酒シン ポジウム	2022/9/29
<u>畑 有紀</u>	江戸文芸にみる食物の〈合戦〉	第19回むかしのくら し展ごっつお！講演 会	2022/10/2
<u>岡本 圭一郎</u>	百薬の長「日本酒」のヒミツ	令和4年度「そのき 市民学級 人生百年時 代 賢く生きる」	2022/10/5
<u>石塚 千賀子</u>	修辭的歴史の利用と価値共創による日 本酒の復興	新潟県醸造試験場事 業報告会	2022/10/18
<u>宮本 託志</u>	環境調和型の酒米作りで日本酒のおい しさを創る	ベジタリア株式会社 ー新潟大学農学系研 究者意見交換会（@ 新潟大学）	2022/11/2
<u>平田 大</u>	日本酒学の成り立ちと日本酒学センタ ーについて	駐日外交団地方視察 ツアー/新潟清酒（日 本酒学含む）を紹介 するセミナー	2022/11/6
<u>宮本 託志</u>	酒米の肥培管理と日本酒の味わい	デンカ株式会社ー新 潟大学農学系研究者 交流会（@新潟大 学）	2022/11/9
<u>畑 有紀</u>	酒を描く古典文学 一室町・江戸の物語 を通じた酒文化研究ー	化学工学会 新潟大会 2022	2022/11/10

<u>岡本 圭一郎</u>	米由来食品でストレスを解消する	令和4年度後期 新潟大学公開講座	2022/11/12
<u>平田 大</u>	日本酒学センター 活動全体像	第5回日本酒学シンポジウム	2022/11/15
<u>平田 大</u>	日本酒学センター 研究全体像	第5回日本酒学シンポジウム	2022/11/15
<u>小野 佳子</u>	日本博による日本酒学を介した日本の伝統文化/日本酒の魅力発信	第5回日本酒学シンポジウム	2022/11/15
<u>宮本 託志</u>	酒米減肥栽培でつくる日本酒の味わい	第5回日本酒学シンポジウム	2022/11/15
<u>西田 郁久</u>	酵母研究から日本酒学への展開～研究と情報発信：動画「酒造りミクロツアー」の紹介を交えて～	第5回日本酒学シンポジウム	2022/11/15
<u>畑 有紀</u>	近世庶民生活における酒の位置付け 一酒の文芸表現、そして薬としての酒をめぐって～	第5回日本酒学シンポジウム	2022/11/15
<u>佐藤 菜美</u>	細胞死研究から拓く日本酒学	第5回日本酒学シンポジウム	2022/11/15
<u>山本 正彦</u>	内分泌代謝学・糖尿病学から日本酒学への展開	第5回日本酒学シンポジウム	2022/11/15
<u>宮本 託志</u>	酒米の肥培管理と日本酒の味わい	デンカ株式会社ー新潟大学包括連携講演会・技術交流会	2022/11/22
<u>平田 大</u>	日本酒と地域文化へのめざめ	新発田ミュージアム 設立推進市民会議-歴史文化講演会-	2022/12/4
<u>岡本 圭一郎</u>	新潟発・生活習慣の工夫による健康増進法	大阪大学歯学部大学院特別講義	2023/2/3
<u>岸 保行</u>	“When Sake Goes Global”	ビクトリア大学講演	2023/2/10

<u>砂野 唯</u>	お酒を主食とする人々の気になる食文化の話	見附市公民館チーム 事業：見附と世界を 「食」と「SDGs」の 観点から比べる	2023/2/18
<u>砂野 唯</u>	環境適応し生業を営むアフリカの人々	2023 年度上北谷地域 づくり研修会	2023/2/18
<u>平田 大</u>	日本酒の楽しみ方の「幅」を知る（講義/きき酒）	産官学連携による日 本酒・日本ワイン・ 焼酎プロモーション 事業	2023/3/6
<u>畑 有紀</u>	絵で読む江戸の酒文化	ジオパーク日本酒学 講座「ルーツは江戸 時代!?今も変わらぬ日 本の酒文化に迫る」	2023/3/11

5.1.6 展示発表 （英、邦、掲載年月日順）

発表者名	タイトル	場所	開催日（発表日）
岩橋 均, 大澤 由実, 上條 貴子, 木村 啓太郎, 小林 知, 横山 智, 藤本 武, 山本 宗立, 佐々木 綾子, <u>砂野 唯</u> , 平田 昌弘, 丸井 浮一朗, 森永 由紀, 中川 智行	名古屋大学博物館『第 28 回特別展 世界の発酵食をフィールドワークする』	名古屋大学博物館	2022/3/22～ 9/24
<u>蒙 韞</u>	日本酒学とは『新潟大学日本酒学センターの紹介と見学』（新潟大学の留学生向けの見学）	新潟大学日本酒学センター	2022/7/15
<u>牛木 辰男</u> , <u>平田 大</u> , <u>西田 郁久</u> , <u>小野佳子</u>	日本語版：酒造りミクロツアー 英語版：Sake brewing microworld tour	「令和 4 年度 新潟 発！知のツーリズム 『日本酒学 (Sakeology)』文化 体験プログラム」	2022/11/15～
<u>畑 有紀</u>	日本語版：古典文芸に描かれた日本の酒—文化庁本『酒飯論絵巻』より— 英語版：Sake as Depicted in Classical Literature: from the "Illustrated Scroll of	「令和 4 年度 新潟 発！知のツーリズム 『日本酒学 (Sakeology)』文化 体験プログラム」	2022/11/15～

the Sake and Rice Debate" owned by the
Agency for Cultural Affairs

宮本 託志	日本酒と米-Sake and Rice-	「令和 4 年度 新潟 発！知のツーリズム 『日本酒学 (Sakeology)』文化 体験プログラム」	2022/11/15~
岡崎 篤行	日本語版：新潟の料亭と醸造の町 _360° 映像 英語版：Niigata: A Haven of Ryotei and Sake Brewing town_360° VR	「令和 4 年度 新潟 発！知のツーリズム 『日本酒学 (Sakeology)』文化 体験プログラム」	2023/1/26~

5.1.7 社会貢献 (英、邦、掲載年月日順)

発表者名	タイトル	場所	開催日 (発表日)
<u>Dai Hirata</u>	About sake - Materials, Brewing method, classification, etc. - What is Niigata Sake? - Niigata Sake Brewery Tour (video)	Real Experience Program of sake (Supported by the Agency for Cultural Affairs, Government of Japan, through the Japan Arts Council, Fiscal Year 2022)	2022/9/1
<u>Takuji Miyamoto</u>	Sake and Rice	Real Experience Program of sake (Supported by the Agency for Cultural Affairs, Government of Japan, through the Japan Arts Council, Fiscal Year 2022)	2022/9/1
<u>Hideo Watanabe</u>	How to read labels (indications related to manufacturing methods and sake quality), Regulation, Laws	Real Experience Program of sake (Supported by the Agency for Cultural Affairs, Government of Japan, through the Japan Arts Council, Fiscal Year 2022)	2022/9/1

<u>Dai Hirata</u>	Sake tasting lecture	Real Experience Program of sake (Supported by the Agency for Cultural Affairs, Government of Japan, through the Japan Arts Council, Fiscal Year 2022)	2022/9/1
<u>平田 大</u>	日本酒とは -製造法、分類など、 -新潟清酒とは -新潟の酒蔵見学 (VTR)	新潟発！知のツーリズム『日本酒学 (Sakeology)』文化体験プログラム リアル体験ツアー in 鹿児島	2022/9/28
<u>宮本 託志</u>	日本酒と米	新潟発！知のツーリズム『日本酒学 (Sakeology)』文化体験プログラム リアル体験ツアー in 鹿児島	2022/9/28
<u>西田郁久</u>	日本酒と微生物	新潟発！知のツーリズム『日本酒学 (Sakeology)』文化体験プログラム リアル体験ツアー in 鹿児島	2022/9/28
<u>畑 有紀</u>	酒と古典文学-『酒販論絵巻』をめぐって-	新潟発！知のツーリズム『日本酒学 (Sakeology)』文化体験プログラム リアル体験ツアー in 鹿児島	2022/9/28
<u>佐藤 茉美</u>	日本酒と健康	新潟発！知のツーリズム『日本酒学 (Sakeology)』文化体験プログラム リアル体験ツアー in 鹿児島	2022/9/28
<u>平田 大</u>	日本酒のきき酒講義	新潟発！知のツーリズム『日本酒学 (Sakeology)』文化体験プログラム リアル体験ツアー in 鹿児島	2022/9/28
<u>宮本 託志</u>	米作りで酒はどう変わる？	新潟県事業 業界関係者向け日本酒学セミナー (オンライン)	2022/10/31

<u>鈴木 一史</u>	日本酒学の成り立ちと日本酒学センターについて	新潟県事業 業界関係者 向け日本酒学セミナー (オンライン)	2022/10/31
<u>平田 大</u>	「日本酒」ってなに？ ー製造方法の基礎ー	新潟県事業 業界関係者 向け日本酒学セミナー (オンライン)	2022/10/31
<u>西田 郁久</u>	日本酒醸造からみえる微生物の世界	新潟県事業 業界関係者 向け日本酒学セミナー (オンライン)	2022/10/31
<u>山本 正彦</u>	糖尿病とアルコール摂取について	新潟県事業 業界関係者 向け日本酒学セミナー (オンライン)	2022/10/31
<u>佐藤 菜美</u>	日本酒や酒粕に含まれる成分とその応用	新潟県事業 業界関係者 向け日本酒学セミナー (オンライン)	2022/10/31
<u>畑 有紀</u>	室町・江戸の物語に学ぶ酒と米	新潟県事業 業界関係者 向け日本酒学セミナー (オンライン)	2022/10/31
<u>渡辺 英雄</u>	日本酒と法	新潟県事業 業界関係者 向け日本酒学セミナー (オンライン)	2022/10/31
<u>平田 大</u>	日本酒とは -製造法、分類など、 -新潟清酒とは -新潟の酒蔵見学 (VTR)	新潟発！知のツーリズム『日本酒学 (Sakeology)』文化体 験プログラム リアル 体験ツアー in 新潟 (菊 水酒造開催)	2022/11/26
<u>宮本 託志</u>	日本酒と米	新潟発！知のツーリズム『日本酒学 (Sakeology)』文化体 験プログラム リアル 体験ツアー in 新潟 (菊 水酒造開催)	2022/11/26
<u>西田 郁久</u>	「日本酒と微生物」～動画「酒造りミ クロツアー」の紹介を交えて～ 新潟 発！知のツーリズム「日本酒学 (Sakeology)」	新潟発！知のツーリズム『日本酒学 (Sakeology)』文化体 験プログラム リアル 体験ツアー in 新潟 (菊 水酒造開催)	2022/11/26

<u>岸 保行</u>	日本酒の国際展開	新潟発！知のツーリズム『日本酒学（Sakeology）』文化体験プログラム リアル体験ツアー in 新潟（菊水酒造開催）	2022/11/26
<u>平田 大</u>	日本酒のきき酒講義	新潟発！知のツーリズム『日本酒学（Sakeology）』文化体験プログラム リアル体験ツアー in 新潟（菊水酒造開催）	2022/11/26
<u>平田 大</u>	日本酒とは -製造法、分類など、 -新潟清酒とは -新潟の酒蔵見学（VTR）	新潟発！知のツーリズム『日本酒学（Sakeology）』文化体験プログラム リアル体験ツアー（オンライン配信）	2022/12/3
<u>柿原 嘉人</u>	酒粕の健康効果について	新潟発！知のツーリズム『日本酒学（Sakeology）』文化体験プログラム リアル体験ツアー（オンライン配信）	2022/12/3
<u>佐藤 茉美</u>	日本酒や酒粕に含まれる成分	新潟発！知のツーリズム『日本酒学（Sakeology）』文化体験プログラム リアル体験ツアー（オンライン配信）	2022/12/3
<u>山本 正彦</u>	糖尿病と飲酒	新潟発！知のツーリズム『日本酒学（Sakeology）』文化体験プログラム リアル体験ツアー（オンライン配信）	2022/12/3
<u>渡辺 英雄</u>	日本酒と法	新潟発！知のツーリズム『日本酒学（Sakeology）』文化体験プログラム リアル体験ツアー in 新潟（朝日酒造開催）	2022/12/3

<u>平田 大</u>	日本酒のきき酒講義	新潟発！知のツーリズム『日本酒学（Sakeology）』文化体験プログラム リアル体験ツアー（オンライン配信）	2022/12/3
<u>蒙 韞</u>	「リアル体験ツアーin 新潟 新潟大学の日本酒学講義、酒蔵見学、きき酒を体験！！」	朝日酒造株式会社	2022/12/10
<u>平田 大</u>	日本酒とは -製造法、分類など、 -新潟清酒とは -新潟の酒蔵見学（VTR）	新潟発！知のツーリズム『日本酒学（Sakeology）』文化体験プログラム リアル体験ツアー in 新潟（朝日酒造開催）	2022/12/10
<u>西田 郁久</u>	「日本酒と微生物」～動画「酒造りミクロツアー」の紹介を交えて～ 新潟発！知のツーリズム「日本酒学（Sakeology）」	新潟発！知のツーリズム『日本酒学（Sakeology）』文化体験プログラム リアル体験ツアー in 新潟（朝日酒造開催）	2022/12/10
<u>畑 有紀</u>	古典文学に描かれた酒	新潟発！知のツーリズム『日本酒学（Sakeology）』文化体験プログラム リアル体験ツアー in 新潟（朝日酒造開催）	2022/12/10
<u>渡辺 英雄</u>	日本酒と法	新潟発！知のツーリズム『日本酒学（Sakeology）』文化体験プログラム リアル体験ツアー in 新潟（朝日酒造開催）	2022/12/10
<u>平田 大</u>	日本酒のきき酒講義	新潟発！知のツーリズム『日本酒学（Sakeology）』文化体験プログラム リアル体験ツアー in 新潟（朝日酒造開催）	2022/12/10

<u>山本 正彦</u>	日本内分泌学会 関東甲信越支部学術集会 第 112 回 新潟内分泌代謝同好会 座長	新潟ユニゾンプラザ	2022/12/17
<u>西海 理之</u> , <u>城 斗志夫</u> , <u>藤村 忍</u> , <u>山口 智子</u> , <u>島元 紗希</u> ¹	食品と日本酒のマリアージュに向けた 美味しさ評価解析システムの構築	新潟大学共創イノベーション ションプロジェクトシ ンポジウム (@ANA ク ラウンプラザホテル新 潟)	2023/2/7
<u>平田 大</u> , <u>宮本 託志</u> , <u>西田 郁久</u>	日本酒醸造の地域/独自性に関する研究	新潟大学共創イノベーション ションプロジェクトシ ンポジウム (@ANA ク ラウンプラザホテル新 潟)	2023/2/7
<u>山崎 達也</u>	消費者視線の日本酒評価データ収集と 利用	新潟大学共創イノベーション ションプロジェクトシ ンポジウム (@ANA ク ラウンプラザホテル新 潟)	2023/2/7

5.2 日本酒学セミナー

5.2.1 令和4年度第1回日本酒学セミナー

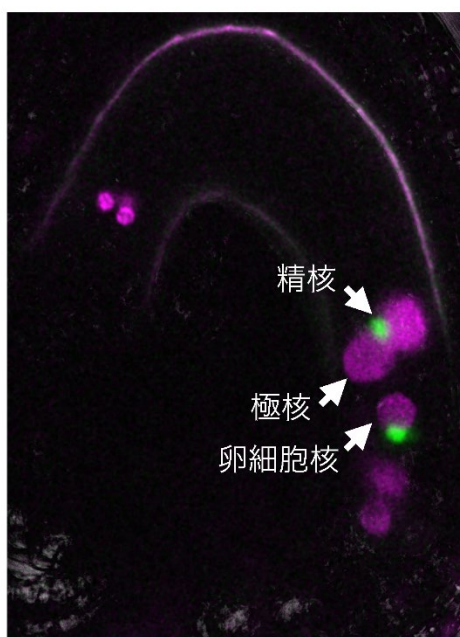
開催日 : 2022年5月19日(木)

タイトル : 「細胞から見る、酵母と植物の生殖」

開催方法 : ZOOM 開催

講師 : 西川 周一 (日本酒学センター協力教員／農学部 教授)

内容 : モデル生物として出芽酵母とシロイヌナズナを用い、可視化技術(ライブイメージング)を活用した、核膜融合の機構や関与するタンパク質に関する研究について、ご紹介いただいた。



シロイヌナズナ有性生殖過程の核融合欠損株

5.2.2 令和4年度第2回日本酒学セミナー

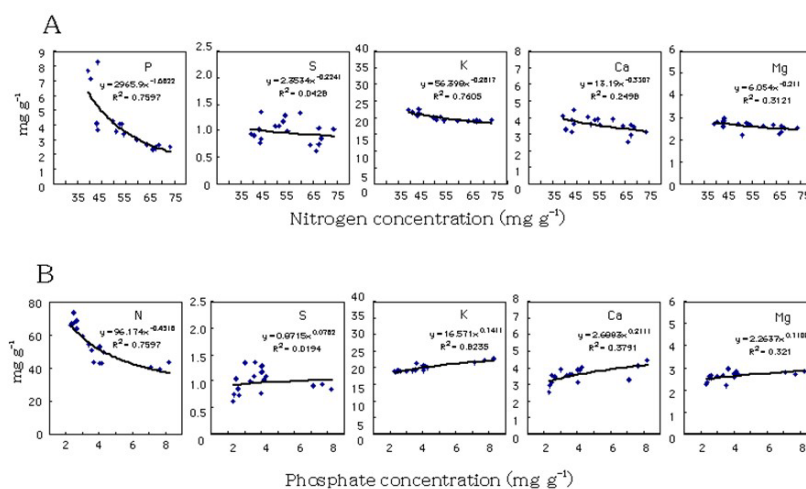
開催日 : 2022年7月14日(木)

タイトル : 「高等植物における窒素の移動と集積」

開催方法 : ZOOM開催

講師 : 大竹 憲邦 (日本酒学センター協力教員/農学部 教授)

内容 : ダイズを例に、植物の栄養生理の面から、主に窒素とリンに着目し、種子成分の構成変化とそれが起こる作用機序に関する研究について、ご紹介いただいた。



The soybean (cv T201) seed nitrogen (upper panel, A) or phosphate (lower panel, B) concentration compared with other dominant mineral concentrations. The seeds were obtained from non-nodulating soybean plants grown with supplying various N and P concentrations (see materials and methods Experiment 1).

5.2.3 令和4年度第3回日本酒学セミナー

開催日 : 2022年9月22日(木)

タイトルと講師: 「酒の中の百薬 ペプチド」

佐藤 健司 教授 (京都大学大学院 農学研究科 応用生物科学専攻 海洋生物機能学分野)

「ウエルネス事業への挑戦 ～生命の輝きを目指して～」

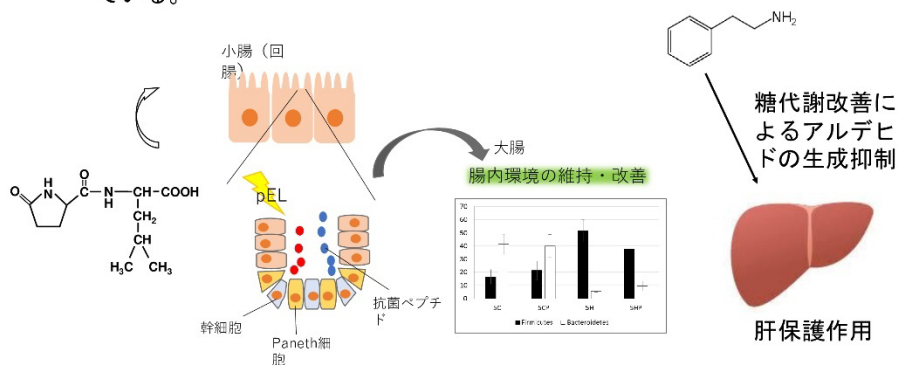
柴田 浩志 氏 (サントリーウエルネス株式会社 取締役専務執行役員)

開催場所 : 新潟大学中央図書館ライブラリーホール

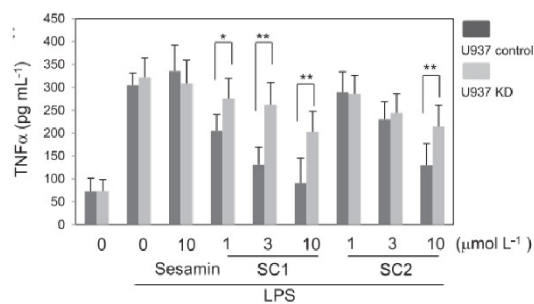
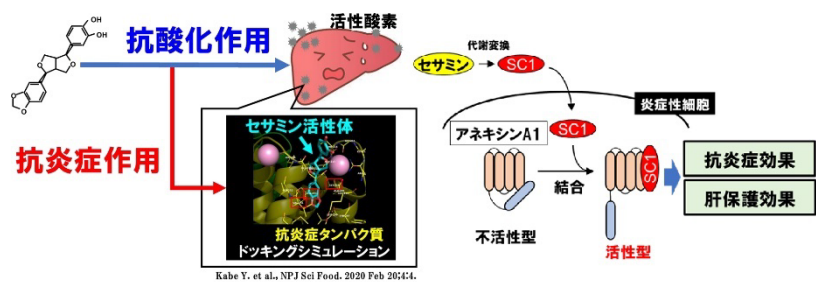
開催方法 : ハイブリッド形式 (現地開催および Zoom)

内容 : 佐藤健司 教授からは「酒の中の百薬 ペプチド」と題して、日本酒に含まれるペプチド(ピログルタミルペプチド)の腸管を介した様々な生理機能や、フェネチルアミンの肝臓保護作用などについてご紹介いただいた。

日本酒に含まれるペプチドの pyroGlu-Leu および pyroGlu-Asn-Ile が小腸へ作用し、ホストの抗菌ペプチド (デフェンシン) の分泌を増加し、大腸での腸内細菌叢に影響を改善していると考えられる。またフェネチルアミンは糖代謝を改善し肝臓を保護している。



また、柴田浩志 氏からは「ウエルネス事業への挑戦 ～生命の輝きを目指して～」と題して、ゴマの希少成分セサミンの近年明らかになった抗炎症作用のメカニズムをはじめとした、サントリーウエルネス株式会社の研究開発についてご紹介いただいた。



1

5.2.4 令和4年度第4回日本酒学セミナー

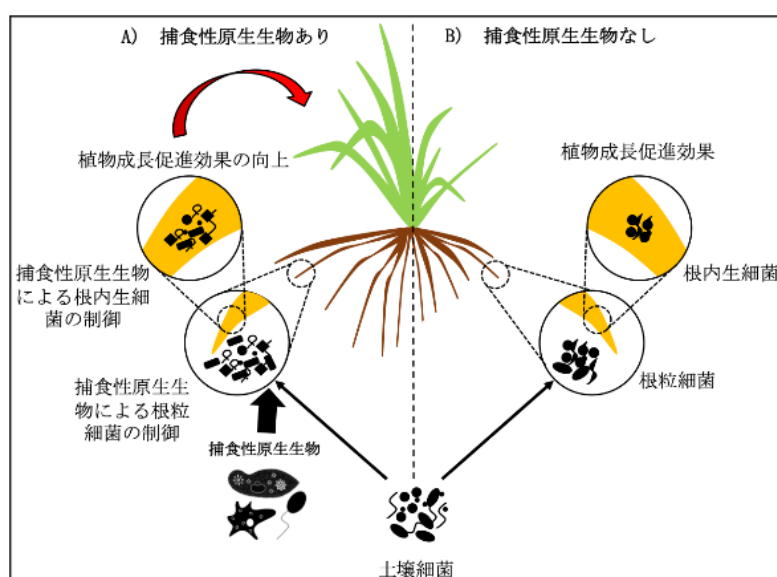
開催日 : 2023年1月19日(木)

タイトル : 「応用原生生物学『捕食性原生生物がイネに及ぼす影響』」

開催方法 : ZOOM 開催

講師 : アシルオグル M. ラシット (日本酒学センター協力教員/農学部 助教)

内容 : イネの生育土壤中に存在する捕食性原生生物が、根粒に存在する細菌や根内の生細菌を制御することにより、イネの生育を促進させるという最新の研究成果をご紹介いただいた。



6 情報発信

6.1 講演

6.1.1 新潟大学産学連携協力会

開催日時 : 2022 年 6 月 1 日 (水) 16:30-18:00
場所 : ホテル日航新潟
タイトル : 「新潟大学日本酒学センターについて」
講師 : 鈴木 一史 (日本酒学センター長/農学部 教授)
主催 : 新潟大学産学連携協力会
対象者 : 新潟大学産学連携協力会会員

6.1.2 在日フランス商工会議所等と連携した新潟清酒プロモーションイベント

開催日時 : 2022 年 6 月 6 日 (月) 18:40-20:10
場所 : 在日フランス商工会議所
タイトル : 「新潟清酒の魅力をその背景とともにフランスへどのように発信するべきか」(パネルディスカッション)
講師 : 岸 保行 (日本酒学センター 副センター長/経済科学部 准教授)
主催 : 日仏経済交流会、在日フランス商工会議所
対象者 : 日仏経済交流会及び在日フランス商工会議所会員、一般

6.1.3 2022 Miss SAKE ナデシコプログラム

開催日時 : 2022 年 6 月 18 日 (土) 10:00-12:00
場所 : 石川酒造株式会社
タイトル : 「“世界初・新潟大学発「日本酒学(Sakeology)」の挑戦ー世界的な Sake の研究・教育拠点を目指してー The Challenge of Establishment of Sakeology”」
講師 : 岸 保行 (日本酒学センター 副センター長/経済科学部 准教授)
主催 : 一般社団法人 Miss SAKE
対象者 : 2022 Miss SAKE ファイナリスト

6.1.4 株式会社坂詰組安全大会

開催日時 : 2022 年 6 月 24 日 (金) 15:00-16:00
場所 : 安田交流センター 風とぴあ
タイトル : 「新潟大学発 日本酒学の取り組み」
講師 : 鈴木 一史 (日本酒学センター長/農学部 教授)
主催 : 株式会社坂詰組

対象者 : 株式会社坂詰組関係者

6.1.5 第 270 回 モーニングセミナー

開催日時 : 2022 年 6 月 30 日 (木) 6:00-7:00

場所 : ガーデンホテルマリエール

タイトル : 「世界初・新潟発の新しい学問「日本酒学」の挑戦～Sake の世界的な研究・教育拠点を目指して～」

講師 : 岸 保行 (日本酒学センター 副センター長／経済科学部 准教授)

主催 : 下越南倫理法人会

対象者 : 一般

6.1.6 第 62 回 新潟生化学懇話会

開催日時 : 2022 年 7 月 16 日 (土) 16:25-16:55

場所 : 新潟薬科大学 新津キャンパス

タイトル : 「イネのリグニン研究から見えてくる植物細胞壁の多様性」

講師 : 宮本 託志 (日本酒学センター 特任助教)

主催 : 新潟生化学懇話会

対象者 : 新潟生化学懇話会関係者

6.1.7 令和 4 年度 関東甲信越医師会連合会医師会共同利用施設分科会

開催日時 : 2022 年 8 月 27 日 (土) 16:10-17:10

場所 : A N A クラウンプラザホテル新潟 3 階「飛翔」

タイトル : 「新潟大学における日本酒学 (Sakeology) の展開」

講師 : 鈴木 一史 (日本酒学センター長／農学部 教授)

主催 : 関東甲信越医師会連合会医師会共同利用施設分科会

対象者 : 関東甲信越医師会連合会医師会共同利用施設分科会会員

6.1.8 第 27 回 新潟経済同友会 夏季セミナー

開催日時 : 2022 年 9 月 2 日 (金) 15:10-17:00

場所 : ホテルベルナティオ

タイトル : 「世界初・新潟発 日本酒学」

講師 : 鈴木 一史 (日本酒学センター長／農学部 教授)

主催 : 新潟経済同友会

対象者 : 新潟経済同友会会員

- 6.1.9 第 19 回むかしのくらし展ごっつお！
開催日時 : 2022 年 10 月 2 日 (日) 13:30-15:00
場所 : みなとびあ本館 2 階ミュージアムシアター
タイトル : 「江戸文芸にみる食物の《合戦》」
講師 : 畑 有紀 (日本酒学センター 特任助教)
主催 : 新潟市歴史博物館みなとびあ
対象者 : 一般
- 6.1.10 ベジタリア株式会社ー新潟大学農学系研究者意見交換会
開催日時 : 2022 年 11 月 2 日 (火) 14:00-16:00
場所 : 新潟大学日本酒学センター1 階セミナー室
タイトル : 「環境調和型の米作りで日本酒のおいしさを創る」
講師 : 宮本 託志 (日本酒学センター 特任助教)
主催 : 新潟大学
対象者 : 関係者
- 6.1.11 「駐日外交団地方視察ツアー」における新潟清酒プロモーション
開催日時 : 2022 年 11 月 6 日 (日) 12:30-13:30
場所 : ホテル日航新潟
タイトル : 「世界初 新潟発 日本酒学の挑戦」
講師 : 平田 大 (日本酒学センター 副センター長／農学部 教授)
主催 : 新潟県
対象者 : 約 19 か国の大使、公使等約 33 名
- 6.1.12 デンカ株式会社講演
開催日時 : 2022 年 11 月 9 日 (水) 9:00-12:00
場所 : 新潟大学地域創生推進機構ミーティングルーム 1
タイトル : 「酒米の肥培管理と日本酒の味わい」
講師 : 宮本 託志 (日本酒学センター 特任助教)
主催 : 新潟大学
対象者 : 関係者
- 6.1.13 化学工学会新潟大会 2022
開催日時 : 2022 年 11 月 10 日 (木) 15:10-16:10
場所 : 朱鷺メッセ 新潟コンベンションセンター
タイトル : 「酒を描く古典文学 一室町・江戸の物語を通じた酒文化研究」

講師 : 畑 有紀 (日本酒学センター 特任助教)
主 催 : 化学工学会関東支部
対象者 : 化学工学会新潟大会 2022 参加者

6.1.14 デンカ株式会社講演

開催日時 : 2022 年 11 月 22 日 (火) 11:00-11:45
場所 : デンカイノベーションセンター
タイトル : 「酒米の肥培管理と日本酒の味わい」
講師 : 宮本 託志 (日本酒学センター 特任助教)
主 催 : デンカ株式会社
対象者 : 関係者

6.1.15 しばたミュージアム設立推進市民会議主催 歴史・文化講演会

開催日時 : 2022 年 12 月 4 日 (日) 13:30-15:30
場所 : 新発田市健康長寿アクティブ交流センター
タイトル : 「日本酒と地域文化へのめざめ」
講師 : 平田 大 (日本酒学センター 副センター長／農学部 教授)
主 催 : しばたミュージアム設立推進市民会議
対象者 : 一般

6.1.16 ビクトリア大学講演

開催日時 : 2023 年 2 月 10 日 (金) 16:30-18:00 ※カナダ時間
2023 年 2 月 11 日 (土) 9:30-11:00 ※日本時間
場所 : University of Victoria, Clearihue A127
タイトル : “When Sake Goes Global”
講師 : 岸 保行 (日本酒学センター 副センター長／経済科学部 准教授)
主 催 : Alliance Française Victoria
対象者 : 一般

6.1.17 産官学連携による日本酒・日本ワイン・焼酎プロモーション事業

開催日時 : 2023 年 3 月 6 日 (月) 15:30-17:00
場所 : 日本酒学センター セミナー室
タイトル : 「日本酒の味わい方セミナー」
講師 : 平田 大 (日本酒学センター 副センター長／農学部 教授)
主 催 : 独立行政法人日本貿易振興機構 (ジェトロ) 新潟
対象者 : イタリア輸入業者

6.1.18ジオパーク日本酒学講座

～ルーツは江戸時代!?今も変わらぬ日本の酒文化に 迫る～

開催日時 : 2023 年 3 月 11 日 (土) 16 : 05-17 : 00
場所 : 駅北広場キターレ
タイトル : 「絵で読む江戸の酒文化」
講師 : 畑 有紀 (日本酒学センター 特任助教)
主催 : 糸魚川市
対象者 : 一般

6.2 業界関係者向け日本酒学セミナー（新潟県事業）

1 年目プログラム

タイトル	要旨	名前	役職
日本酒学の成り立ちと日本酒学センターについて	2018 年から本格始動した新潟大学での日本酒学の取組みと日本酒学センターについて紹介します。	鈴木 一史	新潟大学日本酒学センター長/農学部 教授
米作りで酒はどう変わる？	米作りで酒の味わいはどう変わるのか？どう変えられるのか？肥料の観点から考えます。	宮本 託志	新潟大学日本酒学センター 特任助教
新潟清酒はいつから淡麗辛口になったのか	新潟清酒の味の特徴は「淡麗辛口」と、ひとくくりに表現されますが、現在は「淡麗」として表現され、辛口・甘口・旨口など様々な淡麗な酒が醸し出されています。淡麗な新潟清酒ではありますが、実は濃渾辛口の時代があったことをご存じでしょうか。本セミナーでは現在の淡麗な新潟清酒がどのような要因で形作られてきたかをお話します。	金桶 光起	新潟県醸造試験場 場長
「日本酒」ってなに？－製造方法の基礎－	日本酒の原料、醸造微生物、醸造方法などについて、簡単に概要を説明します。	平田 大	新潟大学日本酒学センター 副センター長/農学部 教授
日本酒醸造からみえる微生物の世界	本講義では日本酒の醸造に関わる微生物の特性などについて最近の情報を交えて紹介します。	西田 郁久	新潟大学日本酒学センター 特任助教
日本酒から世界酒へ！	増える輸出、海外でのクラフト SAKE メーカーの勃興。日本の酒から世界の酒へと成長が期待される日本酒の今後を主に需要振興策からひもといていきます。	平島 健	新潟県酒造組合 副会長/尾畑酒造株式会社 代表取締役社長
糖尿病とアルコール摂取について	本セミナーでは、糖尿病とその合併症、アルコール摂取との関係などについて解説します。	山本 正彦	新潟大学日本酒学センター 特任助教
日本酒や酒粕に含まれる成分とその応用	日本酒や酒粕中の成分が体にどのような作用をもたらしているのかについて様々な研究を紹介するとともに、それらをどのような形で社会に届けるかを考えます。	佐藤 茉美	新潟大学日本酒学センター 特任助教
室町・江戸の物語に学ぶ酒と米	日本酒と、その原料であり新潟県が誇る農産物、米をめぐって、物語を読み解きます。	畑 有紀	新潟大学日本酒学センター 特任助教
日本酒と法	日本酒に関する法規制について、事例を交えながら紹介し、現状の課題と今後のあるべき方向性を探っていきます。	渡辺 英雄	新潟大学日本酒学センター/経済科学部 助手

6.3 展示

6.3.1 日本酒学カフェ（新潟県事業）

新潟県は、新潟県酒造組合、新潟大学との3者連携のもと、「日本酒学」への興味と関心を喚起し、認知度向上を図るためのプロモーションとして、2023年1月12日（木）から新潟伊勢丹 6F 特設会場にて、また、2023年2月23日（木）からラフォーレ原宿・2階特設会場にて、「日本酒学カフェ」を期間限定で実施した。

日本酒学センターのパネル展示や大型モニター、タブレットによる関連動画の配信、関連書籍を読むためのミニライブラリー等の展示により、日本酒学の概要や研究の紹介を行った。

【新潟開催イベント内容】

会期：2023年1月12日（木）～1月16日（月）

会場：新潟伊勢丹 6F 特設会場（新潟市中央区八千代 1-6-1）

内容：「知る、学ぶ、楽しむ」をテーマに、日本酒学をフックにした展示及び販売の実施。

日本酒学 Cafe SAKEOLOGY
2023.1.12 THU — 2023.1.16 MON IN NIIGATA ISETAN
日本酒学を知る、新潟の酒を学ぶ、楽しむ、新潟伊勢丹 6F 開催

知る 世界初の学問「日本酒学」があることをご存知ですか？
国際的な拠点形成を目指して「日本酒学」を推進する新潟大学 日本酒学センターの取り組みをご紹介
動画や日本酒関連書籍を自由に閲覧できるミニライブラリーが出現

学ぶ 酒造りの工程で見る体験型の展示会
会場で学んだらクイズにチャレンジ、全問正解された方の中から抽選で新潟生まれの美しい酒器をプレゼント

楽しむ 1. ワンカップ酒 販売コーナー
2. 新潟県産酒器 販売コーナー
3. 日本酒関連書籍 販売コーナー

■本件についてのお問い合わせ先
新潟県 産業労働部 地域産業振興課
地場産業・日本酒振興室
TEL: 025-280-5243

【東京開催イベント内容】

会期：2023年2月23日（木・祝）～3月8日（水）

会場：ラフォーレ原宿・2階特設会場（東京都渋谷区神宮前 1-11-6）

内容：「知る、学ぶ、楽しむ」をテーマに、日本酒学をフックとした新潟清酒に纏わる商品等の展示・販売、試飲・試食等の実施

<https://www.jv-campus.org/providers/call-for-content-providers/collective-contents/adoption-contents/> (日本語)

<https://www.jv-campus.org/en/providers/call-for-content-providers/collective-contents/adoption-contents/> (英語)

6.4 オンライン情報発信

6.4.1 デジタルパンフレット発信

日本酒学センターのパンフレットをデジタルパンフレットとして、センターホームページの「センターについて」のページに掲載した。

日本語、英語、フランス語、中国語（簡体字、繁体字）、スペイン語を公開している。



HP より

6.5 取材

34 件

掲載日	メディア名	見出し	URL
2022/4/3	読売新聞	日本酒学 CF 挑戦中	
2022/4/16	西日本新聞	くらし（書籍：日本酒学講義 書評）	
2022/4/21	日本経済新聞	新潟大大学院に日本酒学コース	https://www.nikkei.com/article/DGKKZO60168080Q2A420C2L83000/?u_nlock=1

2022/5/1	新潟日報	にいがたの一冊（書籍：日本酒学講義 書評）	
2022/5/25	日本農業新聞	日本酒醸造用の小型プラント導入へ	
2022/5/31	新潟日報	需要回復へ若手が模索	
2022/6/5	産経新聞	「家飲み」楽しむために（書籍：日本酒学講義 書評）	https://www.sankei.com/article/20220605-64JRKK2YCBICDD4O6EJK5VWQNNQ/
2022/7/5	新潟日報	造って学ぶ酒の魅力新大大学院「日本酒学コース」で初の実習	https://www.niigata-nippo.co.jp/articles/-/82304
2022/7/25	NHK	新潟大学日本酒学コースで大学院生が“利き酒”の評価方法学ぶ	https://www3.nhk.or.jp/lnews/niigata/20220725/1030021879.html
2022/7/28	新潟日報	実習の締めは「利き酒」 新潟大大学院・日本酒学コース	https://www.niigata-nippo.co.jp/articles/-/92051
2022/8/13	朝日新聞	【読書面 広告欄】製造から販売、文化、歴史まで、本格的に日本酒を学びたいすべての人に贈る1冊	https://www.minervashobo.co.jp/files/ASAHI/Asahi20220813.pdf
2022/8/15	産学官連携ジャーナル	総合大学の強みを生かした新潟大学における「日本酒学」の取り組み	https://www.jst.go.jp/tt/journal/journal_contents/2022/08/2208-03_article.html
2022/10/15	朝日新聞	ののちゃんのDO科学「日本酒はなぜフルーツの香りがするの？」	https://www.asahi.com/articles/ASQBG6CQWQ9ZULBH006.html?iref=pc_rensai_long_690_article
2022/11/15	にいがた経済新聞	新潟大学が「日本酒学」の研究成果などを発表するシンポジウム	https://www.niikei.jp/549816/
2022/11/23	日本経済新聞	新潟大学 日本酒学センター 海外にも普及の輪広げる	https://www.nikkei.com/article/DGKKZO66201630S2A121C2TCN000/
2022/11/23	新潟日報	日本酒高級化に好機 将来像考えるシンポ	
2022/11/30	新潟日報	日本酒の魅力と地域文化考える	

2022/12/7	日本経済新聞	日本酒、新たな高価格志向の波 好調品にワインと共通点	https://www.nikkei.com/article/DGXZQOUB015AW0R01C22A2000000/
2022/12/8	日本経済新聞	日本酒、新興主導で高級化	
2022/12/21	日本経済新聞	酒蔵に新たな視点 (1) 新潟大学 日本酒学センター 岸保行氏日本 酒の出荷 7 割減 異業種や若手、 海外に活路	https://www.nikkei.com/news/print-article/?R_FLG=0&bf=0&ng=DGKKZO67009400Q2A221C2TB1000
2022/12/22	新潟日報	日本酒学 奥深さに触れ 新発田 新大教授が講演	
2022/1/14	新潟日報	日本酒学 気軽に体験 新潟伊勢 丹でイベント	
2023/2/1	月刊事業構想 3 月号	新潟を世界的な「日本酒学の聖 地」に	https://www.projectdesign.jp/articles/75b646fc-ae50-49e6-889d-14d5515da5e5
2023/2/9	日経産業新聞	日本酒造り、若者は新潟へ	https://www.nikkei.com/article/DGXZQOUC196WH0Z11C22A2000000/
2023/2/24	TeNY	新潟清酒をMEGUMI が体験 「日本酒学カフェ」でスイーツと のペアリングや試飲 東京で新た な日本酒の魅力を発信	https://www.teny.co.jp/news/news1142snbw38y7agbdgcb
2023/2/24	FNN プライム オンライン	原宿で新潟発『日本酒学』をP R！スペシャルアンバサダーはM EGUMI さん 女性層に発信へ	https://www.fnn.jp/articles/-/491148
2023/2/25	新潟日報	新潟清酒、学んで味わって♪東 京・原宿に「日本酒学カフェ」	https://www.niigata-nippo.co.jp/articles/-/180742?utm_source=twitter&utm_medium=social&utm_campaign=twitter_dp
2023/2/28	読売新聞オンラ イン	日本酒飲んで学んで 東京・原宿 にカフェ	https://www.yomiuri.co.jp/local/niigata/news/20230227-OYTNT50097/
2023/3/1	月刊先端教育 4 月号	未来のライフ・イノベーションを 牽引し、社会と共創する (牛木辰 男 新潟大学長)	https://www.sentankyo.jp/articles/5c9f8cd2-63a8-470d-af94-0db373e539c4

2023/3/7	BSN	温度による味の違い、香りや口当たり…「今回の経験がすごく嬉しい」海外の輸入業者が日本酒の味わいを学ぶ	https://newsdig.tbs.co.jp/articles/bsn/365987?display=1&mwplay=1
2023/3/8	新潟日報	県産酒 巻き返し契機に 感染禍で出荷・支出減	https://www.niigata-nippo.co.jp/articles/-/185495
2023/3/15	西日本新聞	物価高 新酒に酔えぬ春	https://www.nishinippo.co.jp/item/n/1066748/
2023/3/16	新潟日報	県産日本酒の魅力 イタリアに広めて 輸入業者向けセミナー	
2023/3/21	新潟日報	仕込み体験 五感で学ぶ 新大大学院日本酒学コース 本年度締めくくる実習	https://www.niigata-nippo.co.jp/articles/-/192023

※リンクが開けられない可能性があります。

7 国際交流

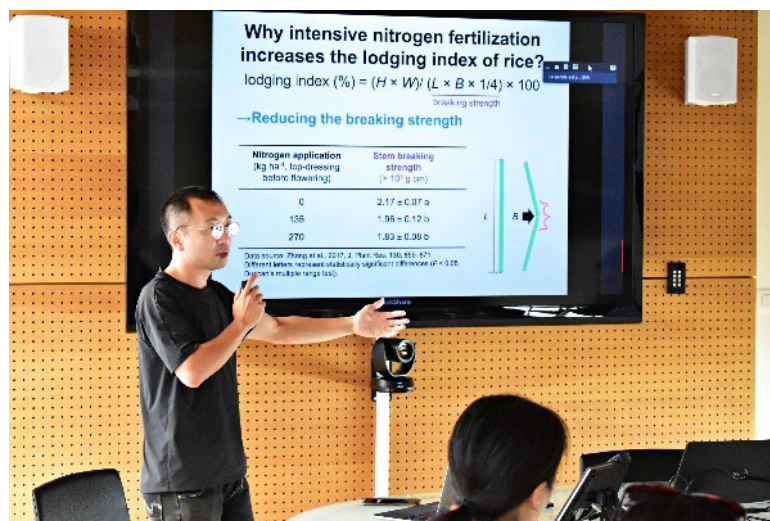
7.1 ボルドー大学

7.1.1 ボルドー大学サマースクール

フランスのボルドー大学（University of Bordeaux）との連携協定（※）に基づき、8月29日～9月2日、同大学主催によるサマースクール“Wine and sake: the cutting-edge of oenology and sakeology”を共同で開講した。昨年度はコロナ禍のためWEB開催だったが、今年度は同大学での現地開催となった。教員（講師を含む）は、新潟大学から11名（現地参加4名、WEB参加7名）、ボルドー大学側から9名、合計20名が参加し、一方、学生は、新潟大学から3名（日本酒学コース修士学生）、ボルドー大学から4名（学生・研究生）を含め、世界各国から様々なバックグラウンドを持つ合計13名が参加した。



5日間の講義では、両大学から、日本酒学とワイン学の紹介の他、原料の生産、醸造微生物、品質管理、歴史、ラベルを中心とした消費者認識、マーケティング演習、グローバル化、法律、医学、健康科学など、幅広い分野における日本酒およびワインの最新研究や課題、今後の展望等について講義があった。



テイスティングセッションでは、テイスティング手法と評価する日本酒とワインの特徴を学んだ後、科学的視点を交えながら香り・味・色などの評価に取り組んだ。

また、午後のセッションでは、革新的なワイン造りに取り組む会社やコニャックの製造メーカーを訪問し、その歴史や企業における研究開発・新商品開発のコンセプトなどについて、学ぶことができた。

現地開催ならではの学生同士のコミュニケーションの場としても貴重な学びの時間となった。学生たちはもとより教員にとっても、ワイン学および日本酒学への理解と関心をより一層深めることができ、貴重な国際交流の場となった。



ボルドー大学サマースクール web サイトより <https://bss-oenology.u-bordeaux.fr/en/>

Program

Monday August 29th	Tuesday August 30th	Wednesday August 31st	Thursday September 1st	Friday September 2nd
08.30 – 09.00 <i>Transport to ISVV</i>	08.30 – 09.00 <i>Transport to ISVV</i>	08.30 – 09.00 <i>Transport to ISVV</i>	08.30 – 09.00 <i>Transport to ISVV</i>	08.30 – 09.00 <i>Transport to ISVV</i>
09.00 – 10.00 Welcome and introduction Prof. Alain Blanchard Prof. Patrick Lucas Prof. Kazushi Suzuki	09.00 – 09.30 Summary of raw materials for sake brewing Prof. Dai Hirata	09.00 – 10.00 Summary of sake brewing Prof. Dai Hirata	09.00 – 10.00 Introduction to sake globalization Dr. Yasuyuki Kishi	09.00 – 10.00 Nutrients and bioactive compounds in sake and sake lees Dr. Yoshito Kakiyama
10.00 – 11.30 Introduction to sakeology Prof. Kazushi Suzuki Prof. Dai Hirata	09.30 – 10.30 Fertilizer management and the stem strength of rice Dr. Takuji Miyamoto	10.00 – 11.00 Microorganisms for sake brewing Dr. Ikuhisa Nishida	10.00 – 11.00 Introduction to sake regulations in Japan Mr. Hideo Watanabe	10.00 – 11.00 We are built on healthy cells Dr. Mami Sato
	10.30 – 11.30 History of sake Dr. Yuki Hata	11.00 – 12.00 Innovation in wine yeast selection Dr. Philippe Marullo	11.00 – 13.00 Sake tasting event	11.00 – 12.00 Diabetes and alcohol consumption Dr. Masahiko Yamamoto
11.30 – 13.00 Introduction to oenology Prof. Philippe Darriet	11.30 – 12.30 Grape ripening: process and tools to define the harvest date Dr. Amélie Rabot	12.00 – 13.00 Wine microorganisms and the microbial terroir concept Prof. Patrick Lucas		12.00 – 13.00 Wine quality and typicity Prof. Philippe Darriet
	12.30 – 13.00 Sake tasting session			13.00 – 13.30 Wine tasting session
13.00 – 14.00 <i>Lunch</i>	13.00 – 14.00 <i>Lunch</i>	13.00 – 14.00 <i>Lunch</i>	13.00 – 14.00 <i>Lunch</i>	13.30 – 14.30 <i>Closing and lunch</i>
14.00 – 14.30 <i>Transport to Xtrafort</i>	14.00 – 15.00 Sake perception by French consumers Prof. Jean-Philippe Galan	14.00 – 15.00 Preparation of the sake tasting event	14.00 – 15.00 Wine consumer studies Dr. Eric Giraud-Heraud	14.30 – 15.00 <i>Transport to "La Cité du Vin"</i>
14.30 – 16.00 Visit of Xtrafort and wine tasting	15.00 – 16.30 Bottle labeling and eye-tracking Dr. Fabrice Cassou	15.00 – 16.30 <i>Transport to Cognac</i>	15.00 – 17.00 Wine/sake tourism Prof. Tatiana	15.00 – 19.00 Free visit of "La Cité du Vin"

16.00 – 16.30 <i>Transport to Laffort</i>	16.30 – 17.30 Preparation of the sake tasting event	16.30 – 17.30 Visit of Martell	Chameeva Bouzdine	
16.30 – 18.30 Visit of Laffort	17.30 – 18.30 Visit of the ISVV and the INRAe experimental vineyard	17.30 – 18.30 Cognac tasting session (Martell)	17.00 – 17.30 <i>Return to hotel</i>	
18.30 – 19.00 <i>Transport to dinner</i>	18.30 – 19.00 <i>Transport to dinner</i>	18.30 – 19.30 Sake tasting session (Martell)	19.00 – 19.30 <i>Transport to dinner</i>	19.00 – 19.30 <i>Walk to dinner</i>
19.30 – 21.00 <i>Dinner</i>	19.30 – 21.00 <i>Dinner</i>	19.30 – 21.00 <i>Dinner (in Cognac)</i>	19.30 – 21.00 <i>Dinner</i>	19.30 – 21.00 <i>Dinner</i>
<i>Return to hotel</i>	<i>Return to hotel</i>	<i>Return to hotel</i>	<i>Return to hotel</i>	<i>Return to hotel</i>

7.2 カリフォルニア大学デービス校

7.2.1 連携協定に伴う活動

8月17日（金）にオンラインにて会議を実施した。

新潟大学日本酒学センター
2022 年度(令和 4 年度)年報

2023 年 10 月発行

発行 国立大学法人新潟大学日本酒学センター

〒950-2181

新潟市西区五十嵐 2 の町 8050 番地

電話：025-262-7695

E-mail： info@sake.nu.niigata-u.ac.jp

URL: <https://sake.niigata-u.ac.jp/>
