



新潟大学

日本酒学センター

Sakeology Center, Niigata University

2023年度（令和5年度）年報

(2023.4-2024.3)

2024年6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（2024年3月1日現在）.....	8
2.6.1	専任教員・特任教員 11名.....	8
2.6.2	推進室 3名.....	9
2.6.3	協力教員 50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	日本酒学シンポジウム.....	17
3.3	JAPAN VIRTUAL CAMPUS (JV-CAMPUS) オリジナルコンテンツからの講義映像配信.....	21
3.3.1	1次募集で採択されたコンテンツ.....	21
3.3.2	2次募集で採択されたコンテンツ.....	22
3.4	日本の酒に係る3センターの連携ホームページ開設.....	23
3.5	委員会等開催日.....	23
4	教育活動	24
4.1	日本酒学 A.....	24
4.2	日本酒学 B.....	25
4.3	日本酒学 C.....	26
4.4	大学院日本酒学プログラム.....	28
4.5	3センターによる連携講義「日本の酒学序論」.....	29
4.6	教育基盤機構国際センター講義（共催）.....	29
4.6.1	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.....	29
4.6.2	国際共修：留学生との協働学習を通じた異文化理解 A.....	30
4.6.3	国際共修：留学生との協働学習を通じた異文化理解 B.....	30
5	研究活動	33
5.1	研究業績.....	33

5.1.1	論文発表（英文、邦文、掲載年月日順）	33
5.1.2	学会発表（英文、邦文、発表年月日順）	36
5.1.3	総説（英文、邦文、掲載年月日順）	40
5.1.4	書籍等（英文、邦文、発行年月日順）	41
5.1.5	講演（英文、邦文、開催年月日順）	41
5.1.6	展示発表（英文、邦文、発表年月日順）	45
5.1.7	社会貢献（英文、邦文、開催年月日順）	45
5.2	日本酒学セミナー	49
5.2.1	令和5年度第1回日本酒学セミナー	49
5.2.2	令和5年度第2回日本酒学セミナー	50
5.2.3	令和5年度第3回日本酒学セミナー	51
5.2.4	令和5年度第4回日本酒学セミナー	54
5.2.5	令和5年度第5回日本酒学セミナー	55
5.3	経済学会研究会	56
6	情報発信	57
6.1	講演（25件）	57
6.1.1	2023 Miss SAKE ナデシコプログラム	57
6.1.2	第108回清酒経営セミナー	57
6.1.3	第38回腎移植・血管外科研究会	57
6.1.4	日本酒フェア2023日本酒セミナー	57
6.1.5	全国地方銀行協会業務研究会	58
6.1.6	アカデミックサロン	58
6.1.7	日本遺伝学会シンポジウム「お酒造りの酵母遺伝学：基礎、応用、未来」	58
6.1.8	酒育研究会第2回山口集会	58
6.1.9	令和5年度しばたミュージアム設立推進市民会議 歴史・文化講演会	58
6.1.10	全国醸造機器工業組合 総会	59
6.1.11	新潟清酒の高付加価値化に向けて（第二弾）	59
6.1.12	第91回醤油研究発表会	59
6.1.13	農学部同窓会創立70周年記念事業講演会	59
6.1.14	令和5年度しばたミュージアム設立推進市民会議 歴史・文化講演会	60
6.1.15	新潟経済同友会2023年度第3回地域委員会	60
6.1.16	第21回HiHA Workshop	60
6.1.17	労働安全衛生研究会及び安全祈願祭	60
6.1.18	第2回新潟大学 紡の会 地域の夢の実現にむけて	61
6.1.19	DXを戦略から考える	61

6.1.20	近畿化学協会 第6回自主講座.....	61
6.1.21	ジオパーク日本酒学講座～酵母でお酒の風味はどう変わる？～.....	61
6.1.22	第14回日本腎臓リハビリテーション学会 学術集会	62
6.1.23	日本の物語と食 (Japanilaisia kertomuksia ruuasta)	62
6.1.24	日本酒とワインの今後の市場戦略に関する講習会	62
6.1.25	第4回大学オリジナルお酒研究会 定例会.....	62
6.2	業界関係者向け日本酒学セミナー (新潟県事業)	63
6.3	取材(17件).....	65
6.4	日本酒学センター見学	67
6.5	展示	67
6.5.1	タブレットスタンド展示 (展示スペース、図書館、ときめいと)	67
6.5.2	研究成果展示	67
6.5.3	研究紹介パネルの追加.....	68
6.5.4	年表の更新.....	68
6.5.5	ときめいと展示の更新.....	69
6.6	オンライン情報発信	69
6.6.1	デジタルパンフレット発信.....	69
7	国際交流.....	70
7.1	OENOVITI INTERNATIONAL NETWORK.....	70
7.2	ボルドー大学.....	73
7.2.1	短期研究留学	73
7.3	カリフォルニア大学デービス校.....	75
7.3.1	連携協定に伴う活動	75
7.4	フィンランド ヘルシンキ大学での「日本の物語と食」セミナー開催	75

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(現 研究統括機構)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

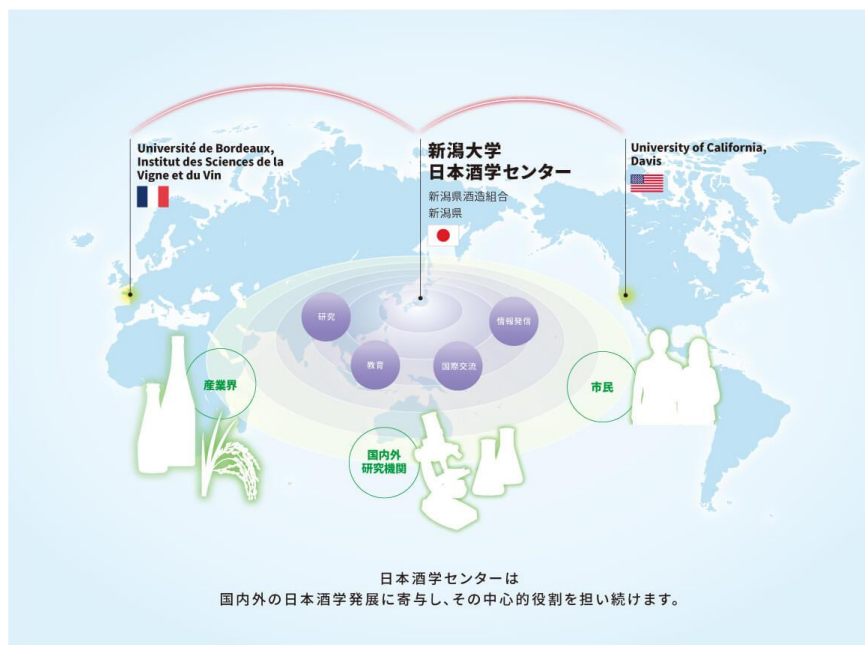
2.1 日本酒学とは

「日本酒学」とは、日本文化や伝統に根差した日本酒を対象を絞り、それに係る広範な学問を網羅する「対象限定・領域横断型」の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

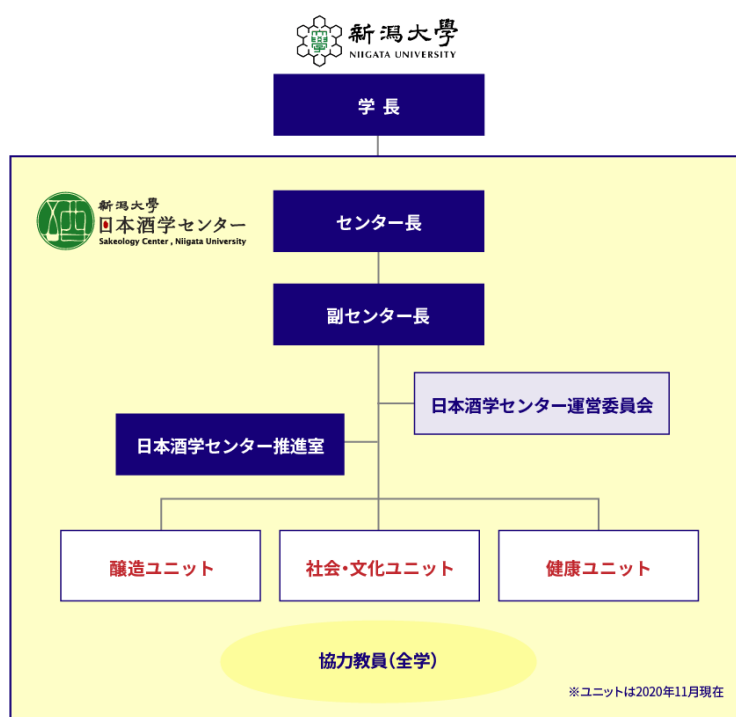
新潟大学日本酒学センターが日本酒学の世界的研究・教育拠点となるために、日本酒学に関わる教育・研究・情報発信・国際交流を柱に活動を展開します。さらに、本センターが国内外の日本酒学発展に寄与し、その中心的役割を担い続けます。



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	ポ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
2023年	4月	大学院日本酒学プログラム（博士後期課程）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1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3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 (2024年3月1日現在)

2.6.1 専任教員・特任教員 11名

2.6.1.1 センター長

役職・職名	氏名	研究分野
センター長 理事・副学長	末吉 邦 SUEYOSHI Kuni	植物栄養学、土壌学、日本酒学

2.6.1.2 醸造ユニット

役職・職名	氏名	研究分野
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

2.6.1.3 社会・文化ユニット

役職・職名	氏名	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

副学長・教授	宍戸 邦久 SHISHIDO Kunihisa	地方行財政、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

2.6.1.4 健康ユニット

役職・職名	氏名	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・職名	氏名	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 (2023年8月着任)	小湊 奈央 KOMINATO Nao	機器管理補助、情報発信等

2.6.3 協力教員 50名（50音順）

所属・職名	氏名	研究分野
自然科学系（農学部） 助教	アシロオグル 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	ウイタカ 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） 教授	上丸 寛之 KAMIMARU Hiroyuki	税務会計、租税法
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
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
研究統括機構 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
人文社会科学系（経済科学部） 助教	曾 國哲 TSENG Kuo Che	経営学、社会科学方法論、批 判的实在論

医歯学系（医学部） 教授	曾根 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） 教授	田中 咲子 TANAKA Emiko	西洋美術史（古代ギリシア美術史）
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
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
自然科学系（理学部） 教授	本田 明治 HONDA Akiharu	気象学、気候システム学

人文社会科学系（人文学部） 教授	松井 克浩 MATSUI Katsuhiko	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
教育基盤機構（国際センター） 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（農学部） 教授	山崎 将紀 YAMASAKI Masanori	植物遺伝育種学、作物学
自然科学系（工学部） 教授	山崎 達也 YAMAZAKI Tatsuya	情報通信工学
脳研究所 准教授	山中 智行 YAMANAKA Tomoyuki	分子神経病態学

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、2023年9月30日、山梨にて、3センターの共催による「第3回日本の酒シンポジウム 楽酒～焼酎・日本酒・ワイン～ 日本の酒を語る」をハイブリット形式（対面およびオンライン）開催した（主催：山梨大学生命環境学部）。今回のシンポジウムは2部制になっており、第1部では各センターの取り組みや最先端研究のご紹介、第2部では日本の酒の楽しい飲み方講演やテイスティングを行った。

開催日時：2023年9月30日（土）

第1部 12:20～14:35（対面およびオンライン）

第2部 15:30～18:45（対面）

タイトル：第3回日本の酒シンポジウム

楽酒～焼酎・日本酒・ワイン～ 日本の酒を語る

現地会場：第1部 山梨大学 甲府キャンパス S1-11 教室
（山梨県甲府市武田 4-4-37）

第2部 ホテル談露館

（山梨県甲府市丸の内 1 丁目 19-16）

開催方法：ハイブリッド開催（現地開催&オンライン配信）

対象者：教員、学生、酒類業者、一般市民

定員：第1部 対面 50名、オンライン 300名

第2部 対面 100名（第2部から参加の方の定員数）

参加費：第1部 無料

第2部 2,000円

プログラム：

第1部

12:20 開会あいさつ 山梨大学理事・副学長 黒澤 尋

12:25 来賓あいさつ 山梨県ワイン酒造組合会長 有賀 雄二

12:30 日本の酒 各センターの取り組み

鹿児島大学 農学部附属 焼酎・発酵学教育研究センターの
取り組み

鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター長 玉置 尚徳
新潟大学日本酒学センターの紹介

新潟大学理事・日本酒学センター長 末吉 邦

日本のワイン研究の礎 山梨大学大学院総合研究部付属
ワイン科学研究センター

山梨大学ワイン科学研究センター長 鈴木 俊二

- 13:15 日本の酒 最先端研究
焼酎「酒薬同源 - 発酵させる薬「神麴」の研究 -」
鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター 元特任助教 奥津 果優
日本酒「日本酒の海外展開と国内市場の新たな展開」
新潟大学日本酒学センター 副センター長 岸 保行
ワイン「ゲノム情報の活用～ブドウ・ワイン研究への新展開～」
山梨大学ワイン科学研究センター 助教 榎 真一
- 14:15 特別講演
『日本の酒』との連携強化とバイオエコノミーの発展
バイオコミュニティ関西事務局長 高田 清文
- 14:30 閉会あいさつ 山梨大学生命環境学部長 鈴木 俊二
- 14:35 閉会
- 第2部
- 15:30 開会あいさつ 山梨大学生命環境学部長 鈴木 俊二
- 15:33 来賓あいさつ 山梨工業会理事長 泉 一郎
山梨県産業労働部産業振興課課長 古屋 幸一
- 15:40 日本の酒 楽しい飲み方講演
「焼酎」 鹿児島大学客員教授 鮫島 吉廣
「日本酒」 新潟大学日本酒学センター 副センター長 平田 大
「ワイン」 日本ソムリエ協会名誉会長 岡 昌治
「ウイスキー」 サントリー名誉チーフブレンダー 興水 精一
- 17:00 休憩（テイスティング準備）
- 17:10 日本の酒 ティスティング
- 18:40 閉会あいさつ 山梨大学理事・副学長 黒澤 尋
- 18:45 閉会

鹿児島大学・新潟大学・山梨大学3センター合同

第3回 日本酒 シンポジウム

2023. 9.30 上
12:20-18:45

楽酒～焼酎・日本酒・ワイン～
日本の酒を語る

山梨のワイン
鹿児島焼酎
新潟の日本酒

会場
第1部 山梨大学 中野キャンパス 51-11 講堂
(山梨県上野原市白土4-4-37)
第2部 赤丸 談露館
(山梨県甲府市内1-1-19 19F)

定員
第1部 対面：50名/オンライン：300名(申込後)※1
第2部 対面：100名(申込後)※2/オンライン：300名(申込後)※3

申し込みはコチラ▼
申し込み期間 9月28日(日)

【シンポジウムについて】
山梨大学・新潟大学・鹿児島大学 3大学が合同で開催する「日本酒・焼酎・ワイン」のシンポジウム。各大学の専門分野を結集し、最新の研究成果や今後の展望について議論を行う。また、各大学の学生が、さまざまな視点から日本酒・焼酎・ワインの魅力を発信し、交流を行う。今年度は、第3回となる。山梨大学・新潟大学・鹿児島大学の3センターが合同で開催する。

山梨大学 新潟大学 山梨大学

シンポジウム趣旨

山梨大学農学部醸造学科・醸造学専攻センター、新潟大学食品科学センター及び山梨大学ワイン科学センターは、それぞれの強みを生かして協働して研究・教育・情報発信、人材育成を行う。また、各大学の専門分野を結集し、最新の研究成果や今後の展望について議論を行う。また、各大学の学生が、さまざまな視点から日本酒・焼酎・ワインの魅力を発信し、交流を行う。今年度は、第3回となる。山梨大学・新潟大学・鹿児島大学の3センターが合同で開催する。

タイムスケジュール

第1部			
12:20	開会あいさつ	山梨大学中野キャンパス	末吉 邦
12:25	実演あいさつ	山梨大学中野キャンパス	末吉 邦
12:30	日本酒学センターの取り組み	鹿児島大学醸造学センター 長	山梨 山根 孝志 山梨大学ワイン醸造学センター 長
13:15	日本酒 焼酎 醸造研究	山梨大学醸造学センター 特別特別員	山梨 山根 孝志
14:15	特別講演	山梨大学醸造学センター 特別特別員	山梨 山根 孝志
14:30	開会あいさつ	山梨大学中野キャンパス	末吉 邦
14:35	閉会		
第2部			
15:30	開会あいさつ	山梨大学中野キャンパス	末吉 邦
15:33	実演あいさつ	山梨大学中野キャンパス	末吉 邦
15:40	日本酒 焼酎 醸造研究	山梨大学醸造学センター 特別特別員	山梨 山根 孝志
17:00	休憩		
17:10	日本酒 テイスティング		
18:40	開会あいさつ	山梨大学中野キャンパス	末吉 邦
18:45	閉会		

チラシ



会場の様子(左：山梨大学、右：談露館)



末吉 邦 日本酒学センター長



岸 保行 日本酒学センター 副センター長



平田 大 日本酒学センター 副センター長



83 種類の焼酎、日本酒、ワイン、ウイスキー



学生のポスター発表の様子

3.2 日本酒学シンポジウム

2023年11月28日（火）14時より、新潟日報メディアシップ2階 日報ホールにて、新潟大学、新潟県、新潟県酒造組合主催の第6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。

本年度は、テーマを「日本酒学の世界展開を目指して～アメリカワイン学との交流～」とし、2020年に新潟大学と大学間交流協定を締結した米国カリフォルニア大学デービス校（UC Davis）より2名のワイン学の研究者をお招きし、同時通訳を導入して開催した。

UC Davisは世界トップクラスのブドウ栽培・ワイン学部とロバート・モンダヴィ研究所を有する大学で、近郊にはワインの銘醸地として有名なナパバレーがある。

今回のシンポジウムは、ロバート・モンダヴィ研究所の活動や、ワイン学と日本酒学の研究について紹介した。

テーマ：日本酒学の世界展開を目指して～アメリカワイン学との交流～

開催日時：2023年11月28日（火）14:00-17:00

開催場所：日報ホール（新潟日報メディアシップ 2F）
新潟市中央区万代3-1-1

[メディアシップ Media Ship \(https://niigata-mediaship.jp\)](https://niigata-mediaship.jp)

開催方法：ハイブリッド形式（現地およびZoom）、同時通訳あり

言語：英語（海外の演者）、日本語（日本の演者）

資料：英語と日本語の資料のダブル提示

主催：新潟大学、新潟県、新潟県酒造組合

プログラム：

司会 新潟大学日本酒学センター 副センター長／教授
平田 大

14:00-14:10 はじめに 新潟大学長 牛木 辰男

14:10-14:30 特別講演 「ロバート・モンダヴィ研究所の取り組み」
カリフォルニア大学デービス校
フードサイエンス&テクノロジー学部 准教授
ロバート・モンダヴィ ワイン&フードサイエンス研究
所 所長
Dr. Edward SPANG

14:30-15:00 招待講演 「アメリカにおける日本酒醸造」
カリフォルニア大学デービス校
フードサイエンス&テクノロジー学部 アンハイザー・
ブッシュ寄付講座 教授
Dr. Glen Patrick FOX

- 15:00-15:30 「日本酒のグローバル展開：
Sakéの世界酒への挑戦と課題」
新潟大学日本酒学センター 副センター長／准教授
岸 保行
- 休憩———
- 15:50-16:20 「食品廃棄物の循環経済ソリューション」
Dr. Edward SPANG
- 16:20-16:35 「酒粕の健康効能の探索」
新潟大学日本酒学センター／助教
柿原 嘉人
- 16:35-16:50 「酵母由来機能性物質とアルコール発酵の関係」
新潟大学日本酒学センター／特任助教
西田 郁久
- 16:50-17:00 おわりに
新潟県醸造試験場長 青木 俊夫
新潟県酒造組合 会長 大平 俊治
新潟大学日本酒学センター長／理事 末吉 邦

初めに牛木辰男 新潟大学長よりご挨拶があった。



牛木 辰男 新潟大学長

続いて、UC Davis フードサイエンス&テクノロジー学部 准教授、ロバート・モンダヴィ ワイン&フードサイエンス研究所 所長 Edward SPANG 先生より、特別講演として「ロバート・モンダヴィ研究所の取り組み」についてご紹介いただいた。
また、後半のセッションでも、先生のご研究である「食品廃棄物の循環経済ソリューション」についてご講演をいただき、UC Davis やアメリカにおける食品廃棄物削減への取り組みをご紹介いただいた。



Dr. Edward SPANG

UC Davis フードサイエンス&テクノロジー学部 准教授
ロバート・モンダヴィ ワイン&フードサイエンス研究所 所長

UC Davis フードサイエンス&テクノロジー学部 アンハイザー・ブッシュ寄付講座 教授 Glen FOX 先生からは、招待講演として「アメリカにおける Saké」についてご紹介いただき、アメリカにおける酒米の生産や saké 醸造について学んだ。



Dr. Glen FOX

UC Davis フードサイエンス&テクノロジー学部 アンハイザー・ブッシュ寄付講座 教授

日本酒学センターからは、岸 保行 副センター長、柿原嘉人 助教、西田郁久 特任助教から日本酒学に関する最新の研究報告があった。



岸 保行 新潟大学日本酒学センター
副センター長／准教授



柿原嘉人 新潟大学日本酒学センター／助教



西田郁久 新潟大学日本酒学センター／特任助教

シンポジウムの最後には、青木俊夫 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 新潟大学日本酒学センター長／理事より、講評と今後についてお言葉をいただいた。

国内外の大学、研究機関、民間企業等の関係者、一般の方等 135 名（現地:39 名、オンライン:96 名）の参加があった。



3.3 Japan Virtual Campus (JV-Campus) オリジナルコンテンツからの講義映像配信

文部科学省のスーパーグローバル大学創成支援 (SUG) 事業の一環として、オンライン教育を活用した日本発のオンライン国際教育プラットフォーム「Japan Virtual Campus (JV-Campus)」の特設 Box を通じて配信されるオリジナルコンテンツ (共同利用コンテンツ) (※) の 1 次募集で 3 コンテンツが、さらに 2 次募集で 1 コンテンツが採択された。1 コンテンツ (約 45 分) は 3 つの講義から構成され、4 コンテンツで合計 12 の講義映像を英語にて制作した。なお、2 次募集で採択されたコンテンツは、独立行政法人 酒類総合研究所と共同で制作した。これらの映像は、JV-Campus オリジナルコンテンツより配信されている。

(※) オリジナルコンテンツ (共同利用コンテンツ) とは、大学の国際化促進フォーラムが JV-Campus オンライン教育プラットフォーム上で高等教育のさらなる国際通用性、競争力の強化をめざして新たに開発される教育コンテンツです。(当該サイトより引用)

3.3.1 1 次募集で採択されたコンテンツ

[Learn about Sakeology \(1\): Overview of Sakeology and Sake Brewing](#)

Overview of Sakeology

HIRATA Dai, Ph.D., Vice Director, Sakeology Center, Niigata University / Professor,
Faculty of Agriculture, Niigata University

Rice production and analysis for sake making

MIYAMOTO Takuji, Ph.D., Sakeology Center, Niigata University, Specially
Appointed Assistant Professor

Microorganisms involved in sake brewing

NISHIDA Ikuhisa, Ph.D., Sakeology Center, Niigata University, Specially Appointed
Assistant Professor

[Learn about Sakeology \(2\): Sake, Society, and Culture](#)

Sake culture in illustrations from the Edo period

HATA Yuki, Ph.D., Sakeology Center, Niigata University, Specially Appointed
Assistant Professor

Sake classification by law

WATANABE Hideo, Sakeology Center, Niigata University / Assistant, Faculty of
Economic Sciences, Niigata University

Introduction to sake globalization

KISHI Yasuyuki, Ph.D., Vice Director, Sakeology Center, Niigata University /
Associate Professor, Faculty of Economic Sciences, Niigata University

Learn about Sakeology (3): Sake and Health

Sake Lees (Sake-kasu): The byproduct of sake

KAKIHARA Yoshito, Ph.D., Sakeology Center, Niigata University / Assistant Professor, Graduate School of Medical and Dental Sciences, Niigata University

How to explore the beneficial effects of sake - from the microscopic view -

SATO Mami, Ph.D., Sakeology Center, Niigata University, Specially Appointed Assistant Professor

Diabetes and alcohol consumption

YAMAMOTO Masahiko, M.D., Ph.D., Sakeology Center, Niigata University, Specially Appointed Assistant Professor

3.3.2 2次募集で採択されたコンテンツ

The History of Alcohol and Traditional Culture of Sake in Japan

What is sake?

HIRATA Dai, Ph.D., Vice Director, Sakeology center, Niigata University / Professor, faculty of Agriculture, Niigata University

History of alcoholic beverages in Japan

GOTO Nami, Ph.D., Former President, National Research Institute of Brewing

Flavor of sake

FUJITA Akiko, Ph.D., Deputy Director, Quality and Evaluation Research Division, National Research Institute of Brewing



3.4 日本の酒に係る3センターの連携ホームページ開設

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く活動の一環として、「日本の酒教育研究プラットフォーム」のウェブサイトを開設した。その目的は、日本の酒類の文化と科学を世界へ発信することである。3センターの紹介ビデオ、日本の酒シンポジウムの情報など、3センターの活動をご覧いただける。



https://ace1.agri.kagoshima-u.ac.jp/sake_renkei/

「日本の酒教育研究プラットフォーム」公式ウェブサイト

3.5 委員会等開催日

年	月	運営委員会	専任教員会議	協力教員会議	協議会
2023年	4月	6日 第39回	17日		
	5月	10日 第40回	22日		
	6月	8日 第41回	19日		
	7月	6日 第42回	24日		
		25日 第43回			
	9月	14日 第44回	25日	13日 第6回	
	10月	5日 第45回	16日		
	11月	2日 第46回	20日		
	12月	7日 第47回	18日		
2024年	1月	5日 第48回	15日		
	2月	1日 第49回	19日		
	3月	7日 第50回	18日	18日 第7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。2023年度は、日本酒学 A、B、C 講義、鹿児島大学および山梨大学との3センターによる連携講義、国際センター講義（共催）等を実施した。

4.1 日本酒学 A

- ・履修希望者数 999 名
- ・履修者数 465 名
- ・うち留学生数 9 名
- ・講義形式 ZOOM による配信

【日本酒学 A 2023 年度スケジュール】

日にち	内容	講師・担当
第 1 回 4 月 12 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	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） 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 19 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 26 日	日本酒の歴史	後藤 奈美（独立行政法人酒類総合研究所 前理事長）
第 4 回 5 月 1 日	日本酒とは② ～製造方法の基礎～	青木 俊夫（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 5 回 5 月 10 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 6 回 5 月 17 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 7 回 5 月 24 日	日本酒と税金	上丸 寛之（新潟大学日本酒学センター 協力教員 / 経済科学部 教授）
第 8 回 5 月 31 日	中間試験（第 2～7 回講義に関する試験）	

第9回 6月14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10回 6月21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28日	日本酒造りを理解するために	福田 央（独立行政法人酒類総合研究所 理事長）
第12回 7月5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12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株式会社 社友）
第14回 7月19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 副学長 / 教授）
第15回 7月26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16回 8月2日	期末試験（第9～15回講義に関する試験）	

4.2 日本酒学 B

- ・履修希望者数 25名
- ・履修者数 20名
- ・うち留学生数 0名
- ・講義形式 対面

【日本酒学 B 2023 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	青木 俊夫（新潟県醸造試験場長）
	基本味の識別 きき酒説明：清酒の味について 味と味の濃度差の識別	佐藤 圭吾（新潟県醸造試験場 専門研究員）

	きき酒説明：清酒の香り特性について 香り特性の記憶と識別 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	青木 俊夫（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	酒蔵見学と麴の教室	笹口 亮介（笹祝酒造株式会社 代表取締役社長）
	笹祝酒造の取り組み	笹口 亮介（笹祝酒造株式会社 代表取締役社長）
	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	司会： 平島 健（新潟県酒造組合 副会長） 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） 峰政 祐己（新潟県酒造組合 海外戦略委員長） 笹口 亮介（笹祝酒造株式会社 代表取締役社長） 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

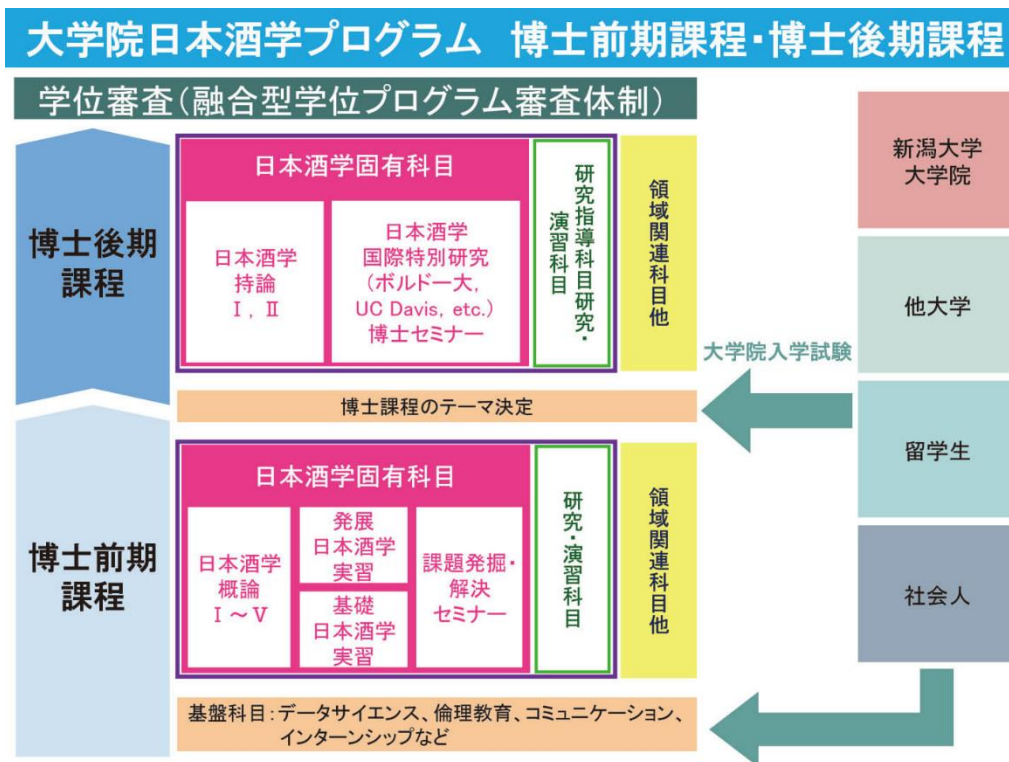
- ・履修希望者数 270名
- ・履修者数 96名
- ・うち留学生数 1名
- ・講義形式 対面

【日本酒学 C 2023 年度スケジュール】

日にち	内容	講師・担当
第 1 回 6 月 14 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 21 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 28 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 5 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 12 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 19 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 26 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 2 日	期末試験	

4.4 大学院日本酒学プログラム

2022 年度 4 月に博士前期課程、2023 年度 4 月に博士後期課程として、「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、学生が大学院日本酒学プログラムを専攻している。



2024 年 3 月に、博士前期課程 2 年生 7 名（現代社会文化研究科 1 名、自然科学研究科 6 名）が第一期生として、博士前期課程を修了した。

新潟大学大学院 現代社会文化研究科ホームページ：

博士前期課程（日本語） <https://www.gens.niigata-u.ac.jp/master/keiei.html>

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

博士後期課程（日本語） <https://www.gens.niigata-u.ac.jp/doctoral/shakai.html>

(English) <https://www.gens.niigata-u.ac.jp/english/doctoral/shakai.html>

新潟大学大学院 自然科学研究科ホームページ：

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

(English) <https://www.gs.niigata-u.ac.jp/~gsweb/en/program/lfs.html>

4.5 3センターによる連携講義「日本の酒学序論」

鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター、山梨大学ワイン科学研究センターとの日本の酒に係る連携協定に基づき、3センターによる連携講義「日本の酒学序論」を鹿児島大学にて開講した。

講義は鹿児島大学農学部学生を対象として2日間の集中講義として行われ、日本酒学センターからは平田大副センター長が「日本酒の歴史・原料・製造法の概要」、「日本酒学について」の講義を行った。

なお、初めての取り組みとして、本年度は鹿児島大学にて開講したが、今後は対象の拡大や内容の拡充を目指していく予定である。

科目名 : 日本の酒学序論

Introduction to Japanese Alcoholic Beverages

日時 : 2024年2月14日(水)~15日(木)

形式 : 対面

対象 : 鹿児島大学農学部学生



会場の様子



平田大副センター長の講義の様子

4.6 教育基盤機構 国際センター講義 (共催)

4.6.1 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

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 A」講義において、酒造会社様による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 : 2023年6月15日(木)、22日(木) 12:55-14:25

形式 : 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

4.6.2 国際共修: 留学生との協働学習を通じた異文化理解 A

新潟大学 教育基盤機構 国際センターが提供する全学向け Gコード科目「国際共修: 留学生との協働学習を通じた異文化理解 A (開講番号: (230G3238))」(※1)(担当教員: 国際センター 蒙 韞(韞) 准教授)において、畑有紀 日本酒学センター特任助教が日本酒に関するレクチャーとワークショップを行った。

科目名 : 国際共修: 留学生との協働学習を通じた異文化理解 A/

Intercultural Collaborative Learning A: Cross Cultural Understanding through the Collaborative Learning with International Students

日時 : 2023年6月26日 12:55-14:25

タイトル: お酒とご飯、どちらがよいか?

—16世紀の絵巻物『酒飯論絵巻』から考える酒の文化—

形式 : 対面

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)

講師 : 畑 有紀(日本酒学センター 特任助教)

4.6.3 国際共修: 留学生との協働学習を通じた異文化理解 B

新潟大学 教育基盤機構 国際センターが提供する全学向け Gコード科目「国際共修: 留学生との協働学習を通じた異文化理解 B (開講番号: (230G3742))」(※1)(担当教員: 国際センター 蒙 韞(韞) 准教授)のフィールドワークとして、外国人留学生と日本人学生がともに今代司酒造の酒蔵見学を体験した(ジェトロの協力を得て日本酒学センターとの共催にて実施)。

本講義は、5週にわたり行われた。1週目は、今代司酒造代表取締役社長の岡田龍氏より酒造りや商品開発、既存のインバウンド事業について学び、2週目に実際に、既存のインバウンド事業である酒蔵見学を体験した。3週目~5週目は、新潟の魅力である「日本酒と日本酒の

文化」をどうやって世界に発信し、より多くの外国人観光客を新潟に来てもらい、新潟の国際化を促進するののかについて、グループワークでディスカッションし、全体の意見交換や共有として各グループが発表し、今代司酒造に提案した。活発な議論がなされ、新潟や地域の多文化共生と国際化を考える貴重な場となった。

なお、この様子は12月25日(月)18:09~19:00にNST(新潟総合テレビ)の「NST News タッチ」にて放送された。

科目名 : 国際共修: 留学生との協働学習を通じた異文化理解 B/

Intercultural Collaborative Learning B: Cross Cultural Understanding through the Collaborative Learning with International Students

日時 : 2023年11月13日-22日 12:55-14:25 毎週月曜、計5回
(酒蔵見学は11月20日(月)実施)

形式 : 対面

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 : 今代司酒造株式会社



(※1) 新潟大学と国内外の他大学等の日本人学生と外国人留学生が共に多文化共生

(Multicultural Symbiotic Societies) に向けた、大学・地域の課題を発見し、その解決策を探る、PBL (problem/project-based learning 問題解決/目標達成学習) 型のプロジェクト活動を行う講義で、月曜日3限に行われている。

5 研究活動

5.1 研究業績

5.1.1 論文発表（英文、邦文、掲載年月日順）

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

著者名	論文標題	雑誌	DOI
<u>Ikuhisa Nishida</u> , Yuki Ohmori, Ryota Yanai, Shogo Nishihara, Yasuhiro Matsuo, Tomohiro Kaino, <u>Dai Hirata</u> , Makoto Kawamukai	Identification of novel coenzyme Q10 biosynthetic proteins Coq11 and Coq12 in <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	<i>Journal of Biological Chemistry</i> , 299(6):104797	10.1016/j.jbc.2023.104797
Norapat Klinkaewboonwong, Shinsuke Ohnuki, Tomoya Chadani, <u>Ikuhisa Nishida</u> , Yuto Ushiyama, Saki Tomiyama, Atsuko Isogai, Tetsuya Goshima, Farzan Ghanegolmohammadi, Tomoyuki Nishi, Katsuhiko Kitamoto, Takeshi Akao, <u>Dai Hirata</u> , Yoshikazu Ohya	Targeted mutations produce divergent characteristics in pedigreed sake yeast strains	<i>Microorganisms</i> 2023, 11(5):1274	10.3390/microorganisms11051274
<u>Tseng Kuo-Che</u> , <u>Kishi Yasuyuki</u>	Strategic utilization of terroir in Japanese sake industry	<i>International Journal of Wine Business Research</i> , Vol.35 No.4, pp.505-520	10.1108/IJWB-R-12-2022-0048
Mayu FUJINO, Kazuki SUZUKI, <u>Naoki HARADA</u> , <u>Rasit ASILOGLU</u>	Protists modulate active bacterial community composition in paddy field soils	<i>Biology and Fertility of Soils</i> 59, 709–721 (2023)	10.1007/s00374-023-01733-5
Solomon Oloruntoba SAMUEL, Kazuki SUZUKI, <u>Rasit ASILOGLU</u> , <u>Naoki HARADA</u>	Rice endophytic communities are strongly dependent on microbial communities specific to each soil	<i>Biology and Fertility of Soils</i> 59, 733–746 (2023)	10.1007/s00374-023-01743-3
<u>Masahiko Yamamoto</u> , Kazuya Fujihara, Hiruma Hasebe, Haruka Shiozaki, Remi Koderu, Takaaki Sato, Yuta Yaguchi, Taeko Osawa, Yasuhiro Matsubayashi, Midori Iwanaga, Takaho Yamada, <u>Hirohito Sone</u>	Prior Cerebrovascular Disease Was Positively Associated with Severe Diabetic Retinopathy and Diabetic Macular Edema in Type 2 Diabetes	<i>Diabetes</i> , 2023;72(Supplement_1):109-OR	10.2337/db23-109-OR
Koshiro Murai, Kazuya Fujihara, Yuta Yaguchi, Mayuko H. Yamada, Yasuhiro Matsubayashi, Masaru Kitazawa, <u>Masahiko Yamamoto</u> , Takaho Yamada, Satoru Kodama, Midori Iwanaga, <u>Hirohito Sone</u>	Risk Stratification of Cerebrocardiovascular Disease (CVD) according to HbA1c, Fasting Plasma Glucose (FPG), and Their Combinations in People with Prediabetes (preDM)	<i>Diabetes</i> , 2023;72(Supplement_1):454-P	10.2337/db23-454-P

<p>Mayuko H. Yamada, Kazuya Fujihara, Taeko Osawa, Masaru Kitazawa, Yuta Yaguchi, Takaaki Sato, Yurie Mitsuma, Masahiko Yamamoto, Yasuhiro Matsubayashi, Midori Iwanaga, Takaho Yamada, Satoru Kodama, Hirohito Sone</p>	<p>Risk Stratification of Coronary Artery Disease (CAD) according to LDL-C, HDL-C Levels, and Glucose Status</p>	<p><i>Diabetes</i>, 2023;72(Supplement_1):463-P</p>	<p>10.2337/db23-463-P</p>
<p>Takaaki Sato, Kazuya Fujihara, Mayuko H. Yamada, Yuta Yaguchi, Masahiko Yamamoto, Masaru Kitazawa, Hajime Ishiguro, Taeko Osawa, Takaho Yamada, Kiminori Kato, Hirohito Sone</p>	<p>Assessment of a Comprehensive Physical Fitness Index to Predict Future Diabetes Mellitus (DM) and Metabolic Syndrome (MetS)</p>	<p><i>Diabetes</i>, 2023;72(Supplement_1):590-P</p>	<p>10.2337/db23-590-P</p>
<p>Yurie Mitsuma, Kazuya Fujihara, Koshiro Murai, Takaaki Sato, Yuta Yaguchi, Mayuko H. Yamada, Masahiko Yamamoto, Taeko Osawa, Masaru Kitazawa, Yasuhiro Matsubayashi, Midori Iwanaga, Takaho Yamada, Kiminori Kato, Hirohito Sone</p>	<p>Usefulness of New Criteria for Metabolic Syndrome Optimized for Prediction of Cardiovascular Diseases in Japanese</p>	<p><i>Diabetes</i>, 2023;72(Supplement_1):1243-P</p>	<p>10.2337/db23-1243-P</p>
<p>Kazuki SUZUKI, Kana KATASHIMA, Takaaki MIKI, Hajime IGARASHI, Qicong XU, Shinji OHKUBO, Shinji IWAISHI, Naoki HARADA</p>	<p>Bacterial community composition under paddy conditions is more strongly controlled by soil type than by field management</p>	<p><i>Microbial Ecology</i> 86, 2552–2559 (2023)</p>	<p>10.1007/s00248-023-02261-3</p>
<p>Takeda, H., Murakami, S., Liu, Z., Sawa, T., Takahashi, M., Izumi, Y., Bamba, T., Sato, H., Akaike, T., Sekine, H., and Motohashi, H.</p>	<p>Sulfur Metabolic Response in Macrophage Limits Excessive Inflammatory Response by Creating a Negative Feedback Loop.</p>	<p><i>Redox Biology</i>, 65:102834</p>	<p>doi.org/10.1016/j.redox.2023.102834</p>
<p>Kajita Piriyaarasath, Mana Hasegawa, Yoshito Kakiyama, Yuya Iwamoto, Rantaro Kamimura, Isao Saito, Noritaka Fujii, Kensuke Yamamura, Keiichiro Okamoto</p>	<p>Effects of stress contagion on anxiogenic- and orofacial inflammatory pain-like behaviors with brain activation in mice</p>	<p><i>European Journal of Oral Sciences</i>, 2023 Aug; 131(4):e12942</p>	<p>10.1111/eos.12942</p>
<p>Hideki Yoshida, Satoshi Okada, Fanmiao Wang, Shohei Shiota, Masaki Mori, Mayuko Kawamura, Xue Zhao, Yiqiao Wang, Naho Nishigaki, Asako Kobayashi, Kotaro Miura, Shinya Yoshida, Masaru Ikegami, Akitoshi Ito, Lin-Tzu Huang, Yue-Ie Caroline Hsing, Yoshiyuki Yamagata, Yoichi Morinaka, Masanori Yamasaki, Toshihisa Kotake, Eiji Yamamoto, Jian Sun, Ko Hirano, Makoto Matsuoka</p>	<p>Integrated genome-wide differentiation and association analyses identify causal genes underlying breeding-selected grain quality traits in japonica rice.</p>	<p><i>Molecular Plant</i> 16: 1460-1477.</p>	<p>10.1016/j.molp.2023.09.002</p>

<p>Kajita Piriyaarasath, <u>Yoshito Kakihara</u>, Atsushi Kurahashi, Mayumi Taiyoji, Kazuya Kodaira, Kotaro Aihara, Mana Hasegawa, Kensuke Yamamura, <u>Keiichiro Okamoto</u></p>	<p>Preventive Roles of Rice-<i>koji</i> Extracts and Ergothioneine on Anxiety- and Pain-like Responses under Psychophysical Stress Conditions in Male Mice</p>	<p><i>Nutrients</i> 2023 Sep 14; 15(18): 3989.</p>	<p>10.3390/nu15183989</p>
<p><u>Nahoko Kakihara</u>, Momoko Sato, Ayaki Shirai, Mizuki Koguchi, Shiori Yamauchi, Toshimichi Nakano, Ryuta Sasamoto, <u>Hidevo Sato</u></p>	<p>Green cocoon-derived sericin reduces cellular damage caused by radiation in human keratinocytes</p>	<p><i>Scientific Reports</i>,14, Article number: 3068 (2024)</p>	<p>10.1038/s41598-024-53712-x</p>
<p>Suguru Yamamoto, Keiko Yamamoto, Yoshitoshi Hirao, Keiichi Yamaguchi, Kichitaro Nakajima, <u>Mami Sato</u>, Miho Kawachi, Mio Domon, Kei Goto, Kentaro Omori, Noriaki Iino, Hisaki Shimada, Ryuzi Aoyagi, Isei Ei, Shin Goto, Yuji Goto, Fumitake Gejyo, Tadashi Yamamoto, Ichiei Narita</p>	<p>Mass spectrometry-based proteomic analysis of proteins adsorbed by hexadecyl-immobilized cellulose bead column for the treatment of dialysis-related amyloidosis</p>	<p><i>Amyloid</i>, 1-11 (2024)</p>	<p>10.1080/13506129.2024.2315148</p>
<p><u>Tomovuki Yamanaka</u>, Masaru Kurosawa, Aya Yoshida, Tomomi Shimogori, Akiko Hiyama, Sankar N Maity, Nobutaka Hattori, Hideaki Matsui, Nobuyuki Nukina</p>	<p>The transcription factor NF-YA is crucial for neural progenitor maintenance during brain development.</p>	<p><i>Journal of Biological Chemistry</i>, 2024 Feb; 300(2):105629</p>	<p>10.1016/j.jbc.2024.105629</p>
<p>フェレイロ・ダマソ, 永井 敦, 松山 由布子, <u>畑 有紀</u>, 李 麗</p>	<p>ICT ツールを活用した国際日本学教育の実践と評価—『赤い鳥』にみる近代日本の教育観を探る PBL 型授業—</p>	<p>『広島大学留学生教育』(27), pp.12-27, 2023 年 9 月</p>	
<p><u>砂野 唯</u></p>	<p>酒の栄養源(食事)としての人類史への貢献</p>	<p>『季刊酒文化』33(6)、pp.14-19</p>	
<p>佐野 拓海, <u>岡崎 篤行</u></p>	<p>酒造建築の立地と活用の実態—福島県を対象として—</p>	<p>『都市計画報告集』, 第 22 巻 4 号, pp.640-643, 2024 年 3 月</p>	<p>10.11361/repo-rtscpij.22.4_640</p>
<p>佐々木 優玖, <u>岡崎 篤行</u></p>	<p>酒造建築に関する立地と活用の実態—秋田県を対象として—</p>	<p>『都市計画報告集』, 第 22 巻 4 号, pp.748-749, 2024 年 3 月</p>	<p>10.11361/repo-rtscpij.22.4_748</p>
<p><u>畑 有紀</u></p>	<p>仮名草子『酒餅』</p>	<p>『酒史研究』(39), pp.(1)-(5), 2024 年 3 月</p>	

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)
Mami Sato , Mio Domon, Shun Hasegawa, Marcus Conrad, Hidevo Sato	The cystine/glutamate transporter regulates the metastatic capability of human fibrosarcoma cells	EMBO Workshop Ferroptosis: When metabolism meets cell death	2023/4/23-27 (Seeon, Germany)
Shogo Nishihara, Ikuhisa Nishida , Ryota Yanai, Yasuhiro Matsuo, Tomohiro Kaino, Makoto Kawamukai	Mitochondrial NADH kinase Pos5 is required for CoQ biosynthesis	The 11th International Fission Yeast Meeting POMBE 2023	2023/5/28-6/2 (Hiroshima, Japan)
Yuto Ushiyama, Ikuhisa Nishida , Dai Hirata	Screening for protein kinases that are related to cell growth and viability under ethanol condition	The 11th International Fission Yeast Meeting POMBE 2023	2023/5/28-6/2 (Hiroshima, Japan)
Nanaho Oba, Ikuhisa Nishida , Yuto Ushiyama, Dai Hirata	Search for the protein phosphatases that are related to cell growth/viability under ethanol condition	The 11th International Fission Yeast Meeting POMBE 2023	2023/5/28-6/2 (Hiroshima, Japan)
Ikuhisa Nishida , Yuki Ohmori, Ryota Yanai, Shogo Nishihara, Kohei Nishino, Yasuhiro Matsuo, Tomohiro Kaino, Dai Hirata , Makoto Kawamukai	Identification and analysis of novel coenzyme Q10 biosynthetic proteins Coq11 and Coq12	The 11th International Fission Yeast Meeting POMBE 2023	2023/5/28-6/2 (Hiroshima, Japan)
Shuh-ichi Nishikawa , Yuri Takagi, Yuna Takamatsu, Hikari Matsumoto, Minako Ueda	Sperm nuclear fusion is not required for the onset of embryogenesis	The 33rd International Conference on Arabidopsis Research	2023/6/6 (Chiba, Japan)
Masahiko Yamamoto , Kazuya Fujihara, Hiruma Hasebe, Haruka Shiozaki, Remi Koderu, Takaaki Sato, Yuta Yaguchi, Taeko Osawa, Yasuhiro Matsubayashi, Midori Iwanaga, Takaho Yamada, Hirohito Sone	Prior Cerebrovascular Disease Was Positively Associated with Severe Diabetic Retinopathy and Diabetic Macular Edema in Type 2 Diabetes	83rd American Diabetes Association (ADA) Scientific Sessions	2023/6/23- 26(San Diego, USA)
Koshiro Murai, Kazuya Fujihara, Yuta Yaguchi, Mayuko H. Yamada, Yasuhiro Matsubayashi, Masaru Kitazawa, Masahiko Yamamoto , Takaho Yamada, Satoru Kodama, Midori Iwanaga, Hirohito Sone	Risk Stratification of Cerebrocardiovascular Disease (CVD) according to HbA1c, Fasting Plasma Glucose (FPG), and Their Combinations in People with Prediabetes (preDM)	83rd American Diabetes Association (ADA) Scientific Sessions	2023/6/23-26 (San Diego, USA)
Mayuko H. Yamada, Kazuya Fujihara, Taeko Osawa, Masaru Kitazawa, Yuta Yaguchi, Takaaki Sato, Yurie Mitsuma, Masahiko Yamamoto , Yasuhiro Matsubayashi, Midori Iwanaga, Takaho Yamada, Satoru Kodama, Hirohito Sone	Risk Stratification of Coronary Artery Disease (CAD) according to LDL-C, HDL- C Levels, and Glucose Status	83rd American Diabetes Association (ADA) Scientific Sessions	2023/6/23-26 (San Diego, USA)

Takaaki Sato, Kazuya Fujihara, Mayuko H. Yamada, Yuta Yaguchi, <u>Masahiko Yamamoto</u> , Masaru Kitazawa, Hajime Ishiguro, Taeko Osawa, Takaho Yamada, Kiminori Kato, <u>Hirohito Sone</u>	Assessment of a Comprehensive Physical Fitness Index to Predict Future Diabetes Mellitus (DM) and Metabolic Syndrome (MetS)	83rd American Diabetes Association (ADA) Scientific Sessions	2023/6/23-26 (San Diego, USA)
Yurie Mitsuma, Kazuya Fujihara, Koshiro Murai, Takaaki Sato, Yuta Yaguchi, Mayuko H. Yamada, <u>Masahiko Yamamoto</u> , Taeko Osawa, Masaru Kitazawa, Yasuhiro Matsubayashi, Midori Iwanaga, Takaho Yamada, Kiminori Kato, <u>Hirohito Sone</u>	Usefulness of New Criteria for Metabolic Syndrome Optimized for Prediction of Cardiovascular Diseases in Japanese	83rd American Diabetes Association (ADA) Scientific Sessions	2023/6/23-26 (San Diego, USA)
<u>Takuji Miyamoto, Ikuhisa Nishida, Norikuni Ohtake, Dai Hirata</u>	Reducing the amount of nitrogen fertilizer applied as top-dressing to rice plants enhances steamed rice digestion and alcohol fermentation in sake brewing	8th Conference on Innovations in Nutrition and Food Science (INFS-2023)	2023/9/8(Rome, Italy)
Jomkwan Jumpathong, <u>Ikuhisa Nishida</u> , Tomohiro Kaino, Makoto Kawamukai	Investigation of modified side chain- coenzyme Q molecules in black yeast-like fungi and other fungi	Cold Spring Harbor Asia Conference on Yeast and Life Sciences	2023/10/11 (Matsue, Japan)
Comert Serhat Murat, Tatsuki Sato, Hideaki Takahashi, Kazuki Suzuki, <u>Naoki Harada</u>	Slow-release fertilizer capsules drifting to the beach in Niigata City	KAAB International Symposium 2024	2024/3/26 (Niigata, Japan)
Duygu Bozdogan, Shogo Takizawa, Kazuki Suzuki, <u>Naoki Harada</u>	Identification of Plant Species on Sado Island Using Environmental DNA Captured from Water	KAAB International Symposium 2024	2024/3/26 (Niigata, Japan)
Iffet Cakirsoy, <u>Takuji Miyamoto, Kuni Suevoshi, Norikuni Ohtake</u>	Investigation of microalgae treatments in rice at the transcriptome level	KAAB International Symposium 2024	2024/3/26 (Niigata, Japan)
I. Korshunova, H. Tanaka, <u>T. Yamaguchi</u>	Evaluation of the intricate taste of Japanese sake in combination with edamame (Kurousaki chamame)	KAAB International Symposium 2024	2024/3/26 (Niigata, Japan)
Sibel Sokel, Kazuki Suzuki, Solomon Oloruntoba Samuel, <u>Naoki Harada</u>	Characterization of the Endophytic Bacterial Communities of Japanese Sake Rice Varieties and Differences	KAAB International Symposium 2024	2024/3/26 (Niigata, Japan)
Tsukuru Yanai, Koji Ujihara, Shinya Kanazawa, Yumeto Kumagai, <u>Takuji Miyamoto, Norikuni Ohtake, Toshiaki Mitsui</u>	Improving the tolerance of the sake rice cultivar "Gohyakumangoku" to high- temperature stress during grain ripening by introducing the <i>Sdr4-k</i> allele	KAAB International Symposium 2024	2024/3/26 (Niigata, Japan)
Kajita Piriyaarasath, <u>Yoshito Kakihara, Keiichiro Okamoto</u>	Effects of Rice- <i>koji</i> extracts and ergothioneine on anxiety- and pain-like responses under psychophysical stress conditions in mice	The 101st Annual Meeting of the Physiological Society of Japan	2024/3/28- 30(Fukuoka, Japan)

佐藤 隆明, 藤原 和哉, 山田 万祐子, 張 かおり, 矢口 雄大, 山本 正彦 , 北澤 勝, 石黒 創, 大澤 妙子, 山田 貴穂, 加藤 公則, 曾根 博仁	新規に開発された体力指標フィジカルスコア [□] によるメタボリックシンドローム発症予測能の検討	第 66 回日本糖尿病学会年次学術集会	2023/5/11-13
三ツ間 友里恵, 藤原 和哉, 山田 万祐子, 村井 幸四郎, 佐藤 隆明, 矢口 雄大, 山本 正彦 , 大澤 妙子, 北澤 勝, 松林 泰弘, 岩永 みどり, 山田 貴穂, 曾根 博仁	日本人ビッグデータにより血糖を含む全構成項目閾値を心血管疾患予測に最適化した新メタボリックシンドローム基準の有用性評価	第 66 回日本糖尿病学会年次学術集会	2023/5/11-13
矢口 雄大, 藤原 和哉, 山田 万祐子, 北澤 勝, 山本 正彦 , 松林 泰弘, 児玉 暁, 曾根 博仁	糖尿病患者における重症合併症の複合アウトカムの検討	第 66 回日本糖尿病学会年次学術集会	2023/5/11-13
砂野 唯 , 溝内 克之	東アフリカにおけるビールの販路拡大による地酒利用の変化	第 33 回日本熱帯生態学会年次大会	2023/6/24-25
川原 綾香, 大矢 禎一, 西川 周一	テッポウユリ花粉の発芽と花粉管の伸長に対するポアジエンの影響	第 63 回新潟生化学懇話会	2023/7/22
箭内 創, 氏原 巧貴, 金澤 伸矢, 熊谷 夢都, 宮本 託志 , 大竹 憲邦 , 三ツ井 敏明	酒造好適米‘五百万石’への Sdr4-k 導入による心白への影響	第 63 回新潟生化学懇話会	2023/7/22
宮本 託志 , 飛松 裕基, 梅澤 俊明, 三亀 啓吾, 大竹 憲邦	水稻肥培管理による日本酒のフェルラ酸量調節に向けた研究	第 63 回新潟生化学懇話会	2023/7/22
箭内 創, 氏原 巧貴, 金澤 伸矢, 熊谷 夢都, 宮本 託志 , 大竹 憲邦 , 三ツ井 敏明	酒造好適米【五百万石】への Sdr4-k 導入による心白への影響	第 1 回植物生理若手の会夏の研究発表会 あつまれ！植物生理の森	2023/8/9
Klinkaewboonwong Norapat, 大貫 慎輔, 茶谷 朋哉, Farzan Ghanegolmohammadi, 西田 郁久 , 牛山 宥人, 富山 早紀, 磯谷 敦子, 五島 徹也, 西 智之, 北本 勝ひこ, 赤尾 健, 平田 大 , 大矢 禎一	清酒酵母の異なる系統では同一変異が様々な表現型を引き起こす	酵母遺伝学フォーラム第 56 回研究報告会	2023/8/30-9/1
西川 周一 , 高木 祐理, 高松 優菜, 松本 光梨, 植田 美那子, 丸山 大輔	受精時の精核融合の完了は胚発生の開始に必須ではない	日本植物学会第 87 回大会	2023/9/7

<u>大竹 憲邦</u> , 武田 壮士, 石川 茉奈, <u>宮本 託志</u> , 佐藤 翼, <u>末吉 邦</u>	葉面散布によるダイズ種子タンパク質濃度の増加	第 69 回日本土壤肥料学会 2023 年度大会	2023/9/12
鈴木 一輝, 五十嵐 一望, 片嶋 夏菜, <u>原田 直樹</u>	フミン酸および活性アルミニウムの添加に対する水田土壌細菌叢の応答	第 69 回日本土壤肥料学会 2023 年度大会	2023/9/12
Piriyaprasath Kajita, 長谷川 真奈, <u>柿原 嘉人</u> , 藤井 規孝, 山村 健介, <u>岡本 圭一郎</u>	ストレス伝染は吻側延髄腹側部を変調させる	第 65 回歯科基礎医学会学術大会	2023/9/17
<u>柿原 嘉人</u> , <u>岡本 圭一郎</u> , 山村 健介	骨代謝に対する酒粕の調節機能の解析	第 65 回歯科基礎医学会学術大会	2023/9/18
石川 茉奈, <u>宮本 託志</u> , Steven Orito, <u>末吉 邦</u> , <u>大竹 憲邦</u>	硝酸添加が根分けダイズのアセチレン還元活性・水素発生に及ぼす影響	植物微生物研究会第 32 回研究交流会	2023/9/28
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 のミトコンドリアへの局在が CoQ 合成には重要である	第 33 回イソプレノイド研究会例会	2023/9/29
星 涼太, <u>西田 郁久</u> , <u>平田 大</u>	清酒酵母の改良・育種に関する研究	第 3 回日本の酒シンポジウム (ポスター発表)	2023/9/29
箭内 創, 氏原 巧貴, 金澤 伸矢, 熊谷 夢都, <u>宮本 託志</u> , <u>大竹 憲邦</u> , <u>三ツ井 敏明</u>	休眠遺伝子 <i>Sdr4-k</i> 導入による酒造好適米品種の心白分析	第 3 回日本の酒シンポジウム (ポスター発表)	2023/9/29
赤尾 健, <u>西田 郁久</u> , 周 延, 末次 春菜, 井口 直生, 林 梨咲, 鄭 曉紅, 高木 昌美, 金井 宗良, 五島 徹也	清酒の酵母無添加仕込で優勢となる酵母の実態調査	令和 5 年度日本醸造学会大会	2023/10/4
箭内 創, 氏原 巧貴, 金澤 伸矢, 熊谷 夢都, <u>宮本 託志</u> , <u>大竹 憲邦</u> , <u>三ツ井 敏明</u>	<i>Sdr4-k</i> を用いた酒造好適米‘五百万石’の心白形成制御	日本応用糖質科学会 東日本支部ミニシンポジウム	2023/10/14
<u>山本 正彦</u> , 藤原 和哉, 長谷部 日, 山田 万祐子, 矢口 雄大, 大澤 妙子, 岩永 みどり, 児玉 暁, 山田 貴穂, <u>曾根 博仁</u>	2 型糖尿病男性におけるアルコール摂取と重症糖尿病眼疾患発症の関連	第 38 回日本糖尿病合併症学会	2023/10/20
佐藤 萌々子, 鹿又 えみり, 加藤 成祥, 白井 綾樹, <u>柿原 奈保子</u> , <u>佐藤 菜美</u> , <u>佐藤 英世</u>	マウス胚性線維芽細胞においてフェロトキシスを抑制するフラボノイドの構造相関	第 96 回日本生化学学会大会	2023/10/31-11/2

畑 有紀	黄表紙『福德三年酒』に見る酒の表現	第 20 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	2023/11/2
畑 有紀, 佐藤 茉美	食材を浸漬して造る近世の料理酒・薬酒の基酒（ベース）をめぐる検討 — 菊酒を例として —	日本家政学会 食文化研究部会 第 35 回研究大会	2023/11/12
西原 昇瑚, 西田 郁久 , 柳井 良太, 松尾 安浩, 戒能 智宏, 川向 誠	分裂酵母のミトコンドリア局在型 NAD(H) kinase Pos5 は CoQ 合成に関与する	日本農芸化学会 2024 年度大会（創立 100 周年記念大会）	2024/3/27
箭内 創, 氏原 巧貴, 金澤 伸矢, 熊谷 夢都, 宮本 託志 , 大竹 憲邦 , 三ツ井 敏明	<i>Sdr4-k</i> 導入による酒造好適米”五百万石”の高温登熟耐性向上	日本作物学会第 257 回講演会	2024/3/29

5.1.3 総説（英文、邦文、掲載年月日順）

著者名	論文標題	雑誌	DOI
Tomovuki Yamanaka , Hideaki Matsui	Modeling familial and sporadic Parkinson's disease in small fishes	<i>Development, Growth & Differentiation</i> , 2024 Jan; 66(1):4-20	10.1111/dgd.12904
Nanami Kobayashi, Shuh-ichi Nishikawa	Nuclear Fusion in Yeast and Plant Reproduction	<i>Plants</i> 2023, 12(20), 3608	10.3390/plants12203608
岸 保行	世界初・新潟大学発の学問分野「日本酒学（Sakeology）」の挑戦	『新潟工学振興会広報』2023.第 31 号 P.5	
宮本 託志	酒米生産における窒素減肥が日本酒の発酵特性に及ぼす影響	『新潟アグロノミー』56, pp.51-54, 2023 年 12 月	
宮本 託志 , 西田 郁久 , 大竹 憲邦 , 平田 大	水稻への窒素施肥が日本酒醸造に及ぼす影響	『アグリバイオ』8 (4), pp.43-45, 2024 年 3 月	

5.1.4 書籍等（英文、邦文、発行年月日順）

著者名	タイトル	誌名	発行元	ISBN
<u>畑 有紀</u>	2022 年度石川松太郎 食文化研究奨励賞受 賞者の研究概要と現 在の研究活動報告	『食文化研究』(19), pp.28-31, 2023 年 12 月	一般社団法人日本家 政学会食文化研究部 会	
<u>畑 有紀</u>	江戸の物語に見る酒 の文化	『TASC MONTHLY』 (577), pp.6-12, 2024 年 1 月	公益財団法人たばこ 総合研究センター	
<u>畑 有紀, 岸 保行, 渡辺 英雄</u>	地域社会における酒 造りを通じた酒の意 義の解明	『浦上財団研究報告 書』 31, pp.97-102, 2024 年 3 月	公益財団法人浦上食 品・食文化振興財団	

5.1.5 講演（英文、邦文、開催年月日順）

発表者名	タイトル	講演会	開催日 (発表日)
<u>Dai HIRATA</u>	Overview of Sakeology	OENOVITI International Symposium & GA 2023 -Niigata Optional Tour-	2023/5/14
<u>Yoshito KAKIHARA</u>	Sake lees (Sake-kasu): the byproduct of sake	OENOVITI International Symposium & GA 2023 -Niigata Optional Tour-	2023/5/14
<u>Hideo WATANABE</u>	Research on the legal system regarding Japanese sake	OENOVITI International Symposium & GA 2023 -Niigata Optional Tour-	2023/5/14
<u>Ikuhisa NISHIDA</u>	Yeast research expands into Sakeology -With an introduction to the video "Sake brewing microworld tour"-	OENOVITI International Symposium & GA 2023 -Niigata Optional Tour-	2023/5/14
<u>Masahiko YAMAMOTO</u>	Diabetes and Alcohol Consumption	OENOVITI International Symposium & GA 2023 -Niigata Optional Tour-	2023/5/14
<u>Yasuyuki KISHI</u>	Sake export -How Japanese sake go abroad-	OENOVITI International Symposium & GA 2023 -Niigata Optional Tour-	2023/5/15

<u>Yuki HATA</u>	How did Japanese people depict sake? - Research on sake in pre-modern Japanese literature and art-	OENOVITI International Symposium & GA 2023 -Niigarta Optional Tour-	2023/5/15
<u>Takuji MIYAMOTO</u>	The relationship between rice production and sake making	OENOVITI International Symposium & GA 2023 -Niigarta Optional Tour-	2023/5/15
<u>Mami SATO</u>	Research in "sake and health" by mammalian cell-based assays	OENOVITI International Symposium & GA 2023 -Niigarta Optional Tour-	2023/5/15
<u>平田大</u>	世界初・新潟発「日本酒学 (Sakeology)」	2023 Miss SAKE ナデ シコプログラム	2023/4/22
<u>砂野唯</u>	東アフリカ・タンザニアにおける地酒と グローバル化による影響	令和5年度第1回日本 酒学セミナー	2023/5/10
<u>岸保行</u>	世界初の学問領域「日本酒学」からみえ る経営とは？	第108回 清酒経営セ ミナー	2023/5/12
<u>平田大</u>	世界初・新潟発の「日本酒学 (Sakeology)」について	第38回腎移植・血管 外科研究会	2023/5/19
<u>平田大</u>	世界初の日本酒学 (Sakeology) について	日本酒フェア 2023 日 本酒セミナー	2023/6/17
<u>末吉邦</u>	新潟大学における日本酒学 (Sakeology) の展開	全国地方銀行協会 業 務研究会	2023/6/20
<u>筒浦さとみ</u>	食の安全を守る：食品の調理・加工と黄 色ブドウ球菌の制御	令和5年度第2回日本 酒学セミナー	2023/7/6
<u>宮本託志</u>	酒米の科学-施肥と醸造適正の関連-	アカデミックサロン	2023/7/19
<u>平田大</u>	チェックポイント研究 (清酒酵母への展 開)	日本遺伝学会シンポ ジウム「お酒造りの 酵母遺伝学：基礎、 応用、未来」	2023/9/7
<u>平田大</u>	世界初の日本酒学 (Sakeology) 新潟大学 日本酒学センターのとりくみ	酒育研究会 第2回山 口集会	2023/9/8
<u>山崎将紀</u>	大学発の日本酒開発プロジェクトと酒米 研究	日本作物学会第256 回講演会、若手研究 会 (招待)	2023/9/14

<u>山本 正彦</u>	お酒と健康～糖尿病の観点から科学する～	令和5年度しばたミュージアム設立推進市民会議「歴史・文化講演会」	2023/9/17
<u>平田 大</u>	日本酒学 (Sakeology) 現状と課題	全国醸造機器工業組合総会 セミナー	2023/9/26
<u>末吉 邦</u>	新潟大学日本酒学センターの紹介	第3回日本の酒シンポジウム	2023/9/30
<u>岸 保行</u>	日本酒の海外展開と国内市場の新たな展開	第3回日本の酒シンポジウム	2023/9/30
<u>平田 大</u>	楽しい飲み方講演-日本酒-	第3回日本の酒シンポジウム	2023/9/30
<u>渡辺 英雄</u>	<パネルディスカッション>新潟清酒のブランディング戦略	シンポジウム 新潟清酒の高付加価値化に向けて (第二弾)	2023/10/13
<u>畑 有紀</u>	江戸の物語が描く日本酒文化	令和5年度第3回日本酒学セミナー／研究集会「日本酒文化研究のみちしるべー日本酒学の時空を広げるー」	2023/10/14
<u>岸 保行</u>	過去と現在 (いま) を繋げる酒蔵研究	令和5年度第3回日本酒学セミナー／研究集会「日本酒文化研究のみちしるべー日本酒学の時空を広げるー」	2023/10/14
<u>石塚 千賀子</u>	ラグジュアリー研究から見た日本酒の意味的価値	令和5年度第3回日本酒学セミナー／研究集会「日本酒文化研究のみちしるべー日本酒学の時空を広げるー」	2023/10/14
<u>岸 保行</u>	新潟大学「日本酒学」の挑戦	第91回醤油研究発表会	2023/10/19
<u>蒙 榎</u>	日研生の論文指導について：地域でのフィールドワークと日本人チューターを活かして	令和5年度日本語・日本文化研修留学生問題に関する検討会議	2023/11/10

<u>平田大</u>	世界初・日本酒学（Sakeology）：新潟大学日本酒学センターの設立と活動	新潟大学農学部同窓会創立 70 周年記念講演	2023/11/11
<u>畑有紀</u>	「描いた酒」から知る江戸の酒—近世の物語を通じた酒文化研究—	新潟大学農学部同窓会創立 70 周年記念講演	2023/11/11
<u>岸保行</u>	日本酒のグローバル展開：Saké の世界酒への挑戦と課題	第 6 回日本酒学シンポジウム	2023/11/28
<u>柿原嘉人</u>	酒粕の健康効能の探索	第 6 回日本酒学シンポジウム	2023/11/28
<u>西田郁久</u>	酵母由来機能性物質とアルコール発酵の関係	第 6 回日本酒学シンポジウム	2023/11/28
<u>西田郁久</u>	日本酒醸造に関わる微生物の今昔	令和 5 年度しばたミュージアム設立推進市民会議「歴史・文化講演会」	2023/12/3
<u>岸保行</u>	「日本酒学」が拓く新潟の未来—Sake の世界的銘醸地 Niigata を目指して—	新潟経済同友会 2023 年度第 3 回地域委員会	2023/12/6
<u>平田大</u>	日本酒と健康（日本酒学的考察）	第 21 回 HiHA Workshop	2023/12/8
<u>岸保行</u>	新潟大学「日本酒学(Sakeology)」の挑戦～Sake の世界的な研究・教育拠点を目指して～	労働安全衛生研究会及び安全祈願祭	2024/1/11
<u>曾國哲</u>	日本酒学産業におけるテロワールの戦略的活用について	令和 5 年度第 4 回日本酒学セミナー	2024/1/15
<u>岸保行</u>	「地域ならではの価値」を紡ぎ出す—地域流「価値創造」の未来に向けて	第 2 回新潟大学 紡の会 地域の夢の実現にむけて	2024/2/6
<u>岸保行</u>	<パネルディスカッション>DX を戦略から考える	新潟大学産学連携協力会 令和 5 年度第 2 回 DX セミナー	2024/3/1
<u>宮本託志</u>	酒米生産から日本酒の味わいをつくる	近畿化学協会 第 6 回自主講座	2024/3/1
<u>西田郁久</u>	日本酒醸造における酵母の働き	近畿化学協会 第 6 回自主講座	2024/3/1

<u>平田大</u>	日本酒学について	近畿化学協会 第6回 自主講座	2024/3/1
<u>柿原嘉人</u>	米発酵食品の健康機能性研究	にいがたフードテック 研究会	2024/3/7
<u>畑有紀</u>	物語の「キャラクター」になった日本の 酒—江戸の人々はどのように酒を擬人化 したのか？	日本の物語と食 (Japanilaisia kertomuksia ruuasta)	2024/3/12
<u>西田郁久</u>	日本酒醸造における酵母の役割	ジオパーク日本酒学 講座～酵母でお酒の 風味はどう変わる？ ～	2024/3/16
<u>山本正彦</u>	銘醸地・新潟から発信！「日本酒学」の 紹介	第14回日本腎臓リハ ビリテーション学会 学術集会	2024/3/16
<u>山中智行</u>	老化関連脳疾患の病態研究と日本酒学と の融合	令和5年度第5回日本 酒学セミナー	2024/3/18
<u>岸保行</u>	日本酒とワインの高付加価値化戦略の比 較分析—市場拡大に向けたいくつかの打 ち手—	日本酒とワインの今 後の市場戦略に関する 講習会	2024/3/27
<u>平田大</u>	世界初の日本酒学 (Sakeology) : 設立と 活動	第4回大学オリジナル お酒研究会定例会	2024/3/30

5.1.6 展示発表 (英文、邦文、発表年月日順)
なし

5.1.7 社会貢献 (英文、邦文、開催年月日順)

発表者名	タイトル	場所	開催日 (発表日)
<u>Dai HIRATA, Ikuhisa NISHIDA, Takuji MIYAMOTO</u>	Introduction and Lab Tour, OENOVITI International Symposium & GA 2023 -Niigarta Optional Tour-	Niigata Prefectural Sake Research Institute	2023/5/15
<u>Dai HIRATA, Ikuhisa NISHIDA, Takuji MIYAMOTO, Yoshiko ONO</u>	Sake Brewery Tour, OENOVITI International Symposium & GA 2023 -Niigarta Optional Tour-	ASAHI-SHUZO SAKE BREWING CO., LTD.	2023/5/15

<u>HIRATA Dai</u>	Learn about Sakeology (1): Overview of Sakeology and Sake Brewing Part 1/3: Overview of Sakeology	オンライン国際教育プラットフォーム フォーム Japan Virtual Campus (JV-Campus)	2023/10/10
<u>MIYAMOTO Takuji</u>	Learn about Sakeology (1): Overview of Sakeology and Sake Brewing Part 2/3: Rice production and analysis for sake making	オンライン国際教育プラットフォーム フォーム Japan Virtual Campus (JV-Campus)	2023/10/10
<u>NISHIDA Ikuhisa</u>	Learn about Sakeology (1): Overview of Sakeology and Sake Brewing Part 3/3: Microorganisms involved in sake brewing	オンライン国際教育プラットフォーム フォーム Japan Virtual Campus (JV-Campus)	2023/10/10
<u>HATA Yuki</u>	Learn about Sakeology (2): Sake, Society, and Culture Part 1/3: Sake culture in illustrations from the Edo period	オンライン国際教育プラットフォーム フォーム Japan Virtual Campus (JV-Campus)	2023/10/10
<u>WATANABE Hideo</u>	Learn about Sakeology (2): Sake, Society, and Culture Part 2/3: Sake classification by law	オンライン国際教育プラットフォーム フォーム Japan Virtual Campus (JV-Campus)	2023/10/10
<u>KISHI Yasuyuki</u>	Learn about Sakeology (2): Sake, Society, and Culture Part 3/3: Introduction to sake globalization	オンライン国際教育プラットフォーム フォーム Japan Virtual Campus (JV-Campus)	2023/10/10
<u>KAKIHARA Yoshito</u>	Learn about Sakeology (3): Sake and Health Part 1/3: Sake Lees (Sake-kasu): The byproduct of sake	オンライン国際教育プラットフォーム フォーム Japan Virtual Campus (JV-Campus)	2023/10/10
<u>SATO Mami</u>	Learn about Sakeology (3): Sake and Health Part 2/3: How to explore the beneficial effects of sake -from the microscopic view-	オンライン国際教育プラットフォーム フォーム Japan Virtual Campus (JV-Campus)	2023/10/10
<u>YAMAMOTO Masahiko</u>	Learn about Sakeology (3): Sake and Health Part 3/3: Diabetes and alcohol consumption	オンライン国際教育プラットフォーム フォーム Japan Virtual Campus (JV-Campus)	2023/10/10
<u>HIRATA Dai</u>	The History of Alcohol and Traditional Culture of Sake in Japan Part 1/3: What is sake?	オンライン国際教育プラットフォーム フォーム Japan Virtual Campus (JV-Campus)	2023/12/10
<u>HIRATA Dai</u>	The History of Alcohol and Traditional Culture of Sake in Japan Part 3/3: Flavor of sake	オンライン国際教育プラットフォーム フォーム Japan Virtual Campus (JV-Campus)	2023/12/10

<u>蒙 榘, 小野 佳子</u>	新潟日本酒メーカー「朝日酒造株式会社」の酒蔵見学、日本酒文化を体験 (グローバル人材を目指す新潟大学の外国人留学生と日本人学生を対象に) !!	朝日酒造株式会社	2023/6/30
<u>原 直史</u>	実名アカウントにより「新潟大学日本酒学センター協力教員特別講座」と称し、NHK連続ドラマに関連した腐造・火落ち菌・火入れ等の解説記事投稿が33万インプレッション 10663 エンゲージメントを達成	X (旧 Twitter)	2023/8/3
<u>柿原 奈保子</u>	看護技術の実験検証と商品開発：スキンケア	令和5年度高校生アカデミック・インターンシップ研修(新潟大学医学部保健学科)	2023/8/7
<u>原 直史</u>	実名アカウントにより「新潟大学日本酒学センター協力教員特別講座」と称し、「ひやおろし」の解説記事投稿が1151 インプレッション 62 エンゲージメントを達成	X (旧 Twitter)	2023/9/1
<u>原 直史</u>	実名アカウントにより「新潟大学日本酒学センター協力教員特別講座」と称し、「ヤシオリの酒」の解説記事投稿が4258 インプレッション 62 エンゲージメントを達成	X (旧 Twitter)	2023/9/6
<u>山崎 将紀</u>	稲作ならびに多様な玄米観察や新品種の紹介	新潟大学附属長岡小学校5年生への授業	2023/9/13
<u>原 直史</u>	実名アカウントにより「新潟大学日本酒学センター協力教員特別講座」と称し、「山卸」「山廃」の解説記事投稿が370 インプレッション 31 エンゲージメントを達成	X (旧 Twitter)	2023/9/25
<u>平田 大, 西田 郁久</u>	2023 ISVV Sake tasting	ボルドー大学 ISVV (ブドウ・ワイン科学研究所)	2023/10/3

<u>岡本圭一郎</u>	米発酵食品でストレスを解消する	令和5年度後期 新潟大学公開講座 「3. 食から目指す健康寿命の延伸 - 『食べる力』は『生きる力』」	2023/10/21
<u>蒙 榎, 小野佳子, 河原高</u>	新潟日本酒メーカー「今代司酒造株式会社」の酒蔵見学、日本酒文化を体験（グローバル人材を目指す新潟大学の外国人留学生と日本人学生を対象に）！！	今代司酒造株式会社	2023/11/20
<u>蒙 榎, 小野佳子, 河原高</u>	上記の産官学連携の先進的な取り組みにより、新潟総合テレビ(NST)の取材を受けて2023年12月25日に「NST News タッチ」(18:09~19:00)にて放送された。	今代司酒造株式会社	2023/12/25
<u>岸 保行, 平田大</u>	新潟大学における「日本酒学」の教育について	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）	2024/2/21
<u>本田 明治</u>	豊かさや災害をもたらす新潟の気象・気候の特徴とその将来変化	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）	2024/2/21
<u>平田大</u>	日本酒醸造における原料について	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）	2024/2/21
<u>柿原 嘉人</u>	飲酒と健康	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）	2024/2/21
<u>岸 保行</u>	清酒産業全体のグローバル展開がもたらす中小地酒メーカーの国内戦略の深化	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）	2024/2/21

5.2 日本酒学セミナー

5.2.1 令和5年度第1回日本酒学セミナー

開催日 : 2023年5月10日(水)

タイトル : 「東アフリカ・タンザニアにおける地酒とグローバル化による影響」

開催方法 : ZOOM開催

講師 : 砂野唯(日本酒学センター協力教員/創生学部助教)

内容 : 東アフリカのタンザニアにおいて、グローバル化によって変化する人々と酒のかかわり方について、2022年12月に実施された調査報告をご紹介いただいた。



キリマンジェロ山斜面からの眺め



醸造中のバナナ酒



専用のコップに注がれたバナナ酒

5.2.2 令和5年度第2回日本酒学セミナー

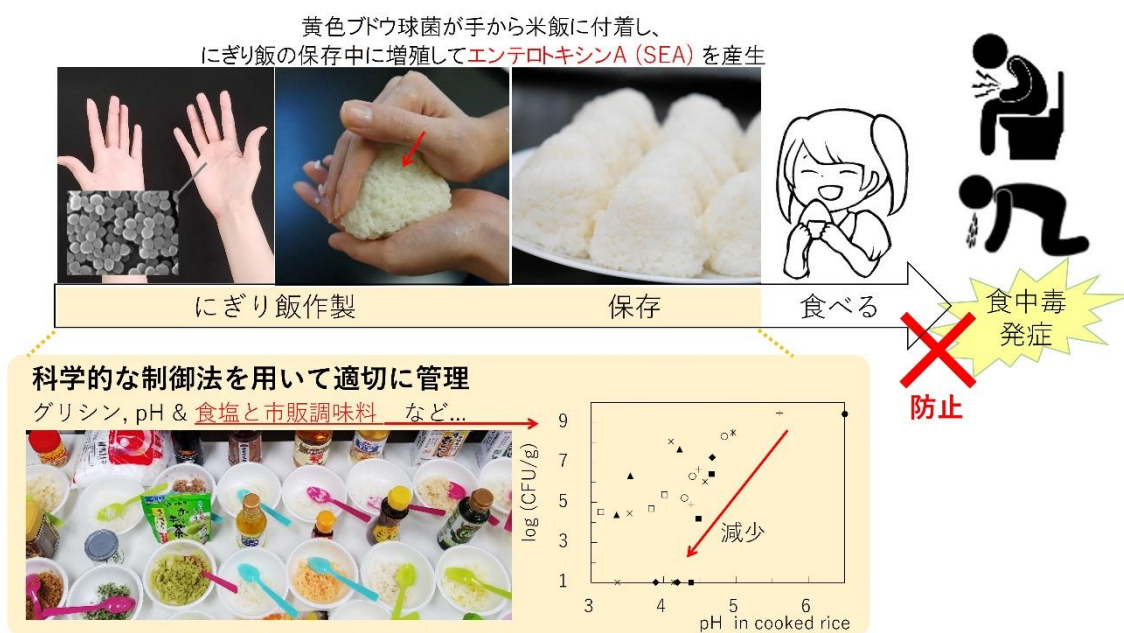
開催日 : 2023年7月6日(木)

タイトル : 「食の安全を守る: 食品の調理・加工と黄色ブドウ球菌の制御」

開催方法 : ZOOM開催

講師 : 筒浦さとみ(日本酒学センター協力教員/農学部准教授)

内容 : 黄色ブドウ球菌とその毒素に着目し、pHや調味料などによる菌の増殖や毒素産生への影響、さらに高圧加工技術と組み合わせたこれらの制御について、最新の研究結果をご紹介いただいた。



5.2.3 令和5年度第3回日本酒学セミナー

畑有紀 日本酒学センター 特任助教の企画・運営による研究集会/令和5年度第3回日本酒学セミナー「日本酒文化研究のみちしるべー日本酒学の時空を広げるー」を公開セミナーとして開催した。「日本酒学セミナー」は、新潟大学教職員向けのセミナーであるが、今回は学外講師もお招きした特別開催とし、広く一般の皆様にもご参加いただけるよう企画した。

- 開催日 : 2023年10月14日(土) 13:00-17:00
タイトル : 「日本酒文化研究のみちしるべー日本酒学の時空を広げるー」
開催場所 : 新潟大学医学部 有壬記念館(現地開催)
企画・運営 : 新潟大学日本酒学センター 畑有紀 特任助教
主催 : 新潟大学日本酒学センター
共催 : 明星大学人文学部日本文化学科
対象者 : 一般
プログラム :
- | | | |
|-------|--------------------------|-----------------|
| 13:00 | 江戸の物語が描く日本酒文化 一趣旨説明をかねてー | 畑有紀(新潟大学 特任助教) |
| 13:25 | 仏教と酒、良寛の酒 | 石井公成(駒澤大学 名誉教授) |
| 14:00 | 日本酒イノベーションを導いた室町社会 | 松永和浩(大阪大学 准教授) |
| ----- | | |
| 14:50 | 中世寺社に探る日本酒テロワール | 芳澤元(明星大学 准教授) |
| 15:25 | 過去と現在(いま)を繋げる酒蔵研究 | 岸保行(新潟大学 准教授) |
| 16:00 | ラグジュアリー研究から見た日本酒の意味的価値 | 石塚千賀子(新潟大学 准教授) |
| 16:35 | コメント | 猪瀬千尋(金沢大学 准教授) |
| 16:50 | 閉会の辞にかえて | 芳澤元 |



会場の様子(新潟大学医学部有壬記念館)

冒頭には、企画を担当した畑有紀 新潟大学日本酒学センター 特任助教による趣旨説明「江戸の物語が描く日本酒文化」があった。江戸時代の黄表紙研究を発端として、〈造り〉だけにとどまらない「日本酒の面白さや魅力、価値とは何か」という問いについて、〈歴史〉や〈伝統〉をキーワードに考える機会にしたい、と説明された。続いて、日本酒の〈歴史〉や〈伝統〉をめぐる研究をなさっている6名の先生にご講演いただいた。

石井公成 駒澤大学 名誉教授からは、「仏教と酒、良寛の酒」として、一般に酒は禁じられていたとされる仏教において、酒がどのように扱われてきたか、ご当地、越後の僧侶である良寛のお話も交えてご講演いただいた。

松永和浩 大阪大学適塾記念センター 准教授からは、「日本酒イノベーションを導いた室町社会」として、日本酒の「造り」の基礎が作られた室町時代、人々がどのように酒を飲み、その背景にはどのような社会が広がっていたのか、ご講演いただいた。

芳澤元 明星大学人文学部 准教授からは、「中世寺社に探る日本酒テロワール」として、室町時代、酒の製造がさかんに行われていた寺院での酒の在り方について、ご当地、越後を始めとする地域性をふまえ、ご講演いただいた。



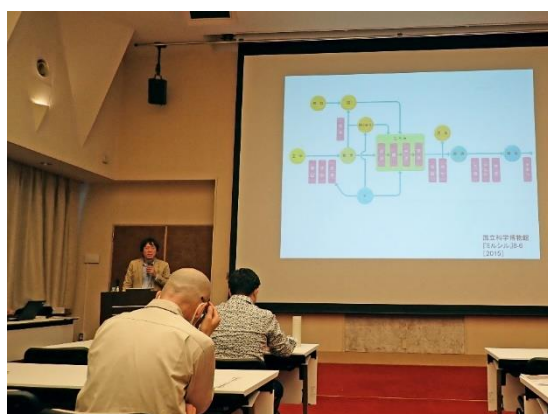
畑有紀 新潟大学日本酒学センター 特任助教



石井公成 駒澤大学 名誉教授



松永和浩 大阪大学適塾記念センター 准教授



芳澤元 明星大学人文学部 准教授

岸保行 新潟大学経済科学部 准教授 (日本酒学センター 副センター長) からは、「過去と現

在（いま）を繋げる酒蔵研究」として、新潟清酒を表現するのに使われることのある「淡麗辛口」に焦点をあて、それがいかに生まれ、あるいは変容してきたのか、講演いただいた。

石塚千賀子 新潟大学経済科学部 准教授（日本酒学センター 協力教員）からは、「ラグジュアリー研究から見た日本酒の意味的価値」として、現在販売されている日本酒の事例を通じ、日本酒の価値がどのように生まれているか、ラグジュアリーという観点から講演いただいた。



岸保行 新潟大学経済科学部 准教授
（日本酒学センター 副センター長）



石塚千賀子 新潟大学経済科学部 准教授
（日本酒学センター 協力教員）

講演の最後に、猪瀬千尋 金沢大学人間社会研究域歴史言語文化学系 准教授からコメントをいただいた。中世の音楽と酒との関わりを手掛かりに、先生方のご講演から浮かび上がった「日本酒の面白さや魅力、価値」についてお話しくださった。

そして最後に、芳澤元先生から閉会の辞を頂戴し、終了となった。



猪瀬千尋 金沢大学人間社会研究域
歴史言語文化学系 准教授



県内外から 80 名を超えるご参加があり、各ご講演後の質疑応答ではさまざまな意見が寄せられた。また、帰り際には「面白かった」、「勉強になった」、「長いと思っていたけど、あつという間だった」などの声が多く聞かれた。

5.2.4 令和5年度第4回日本酒学セミナー

開催日 : 2024年3月18日(月)

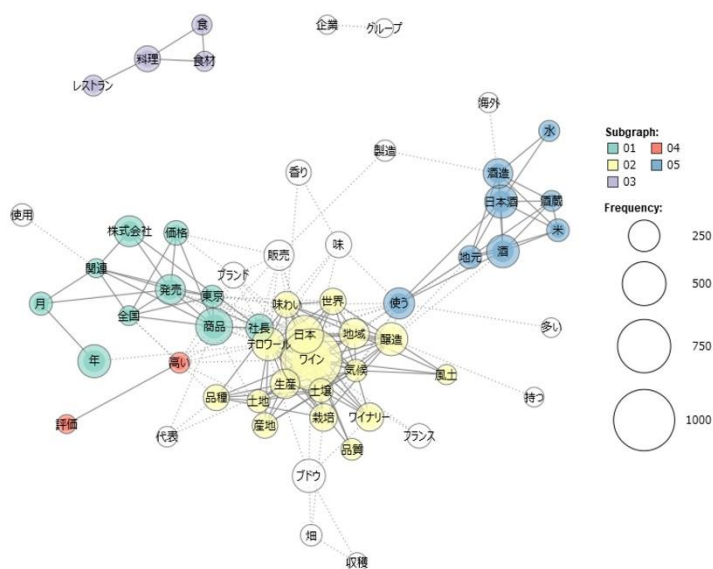
タイトル : 「日本酒学産業におけるテロワールの戦略的活用について」

開催方法 : ZOOM開催

講師 : 曾國哲(日本酒学センター協力教員/経済科学部 助教)

内容 : ワインの世界で用いられてきた「テロワール」という言葉が日本酒業界において使われるようになった時期(when)やその戦略的活用方法(how)、理由(why)について、新聞データを基に単純集計とKH Coder(※1)を用いて分析した研究結果を紹介いただいた。

掲載論文 : [Kuo-Che Tseng, Yasuyuki Kishi \(2023\). Strategic utilization of terroir in Japanese sake industry. *International Journal of Wine Business Research*, Vol. 35 No. 4, pp. 505-520.](#)



テロワール新聞記事での共起現象の分析 (KH Coder 使用)

(※1) KH Coderとは、計量テキスト分析またはテキストマイニングのためのフリーソフトウェア(自由ソフトウェア)。(KH Coder ウェブサイトより引用)

5.2.5 令和5年度第5回日本酒学セミナー

開催日 : 2024年1月15日(月)

タイトル : 「老化関連脳疾患の病態研究と日本酒学との融合」

開催方法 : ハイブリッド開催(対面、ZOOM)

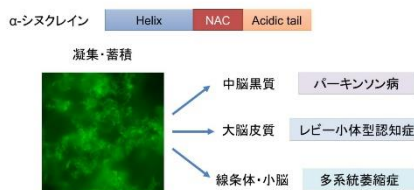
講師 : 山中 智行(日本酒学センター協力教員/脳研究所 准教授)

内容 : いくつかの老化関連脳疾患において、 α シヌクレインが脳内に凝集・蓄積することが知られていますが、 α シヌクレイン凝集体の構造多様性と神経変性疾患の発症との関連についての最新の研究成果と、今後の老化関連脳疾患研究と日本酒学との融合研究の可能性についてご紹介いただいた。

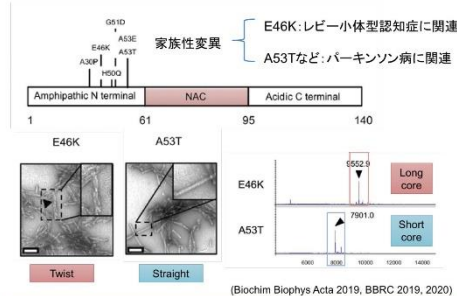
これまでの老化関連脳疾患の病態研究

α -シヌクレインはいくつかの神経変性疾患で凝集・蓄積する

疾患名	病変部位	主症状
パーキンソン病	中脳黒質	運動症状(パーキンソン症状)
レビー小体型認知症	大脳皮質	認知障害、幻視
多系統萎縮症	線条体・小脳・脳幹	パーキンソン症状、運動失調



家族性変異により構造の異なる凝集体が形成される



α シヌクレイン凝集体の構造多様性が異なる神経変性疾患の発症に関わる可能性を提示

老化関連脳疾患研究と日本酒学との融合



5.3 経済学会研究会

カナダから Patrick ELLIS 氏を講師にお迎えし、日本酒学センター 1F セミナー室にて、経済学会研究会（※1）を開催した。

Patrick ELLIS 氏は、日本酒のカナダへの輸出に尽力してきたインポーター（輸入事業者）で、カナダのバンクーバーに所在する Blue Note Sake 社の社長であり、また、日本酒造青年協議会が叙任する酒サムライ（※2）でもある。本研究会で、カナダの文化から見た日本酒の可能性および今後の国際展開の展望について、講演いただいた。30 名近く学生も参加し、活発な質疑応答が交わされた。

開催日時：2023 年 11 月 16 日（木）14：40～16：10

場所：新潟大学日本酒学センター 1F セミナー室

タイトル：「Japanese Saké – a Canadian Perspective」

講師：Patrick ELLIS 氏

主催：新潟大学経済学会



（左）Patrick ELLIS 氏、（右）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）

6 情報発信

6.1 講演 (25 件)

6.1.1 2023 Miss SAKE ナデシコプログラム

開催日時 : 2023 年 4 月 22 日 (土) 15:30-17:00
場所 : 石川酒造株式会社
タイトル : 「世界初・新潟発「日本酒学 (Sakeology)」」
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 : 一般社団法人 Miss SAKE
対象者 : 2023 Miss SAKE ファイナリスト

6.1.2 第 108 回 清酒経営セミナー

開催日時 : 2023 年 5 月 12 日 (金) 15:00-16:00
場所 : 赤煉瓦酒造工場
タイトル : 「世界初の学問領域「日本酒学」からみえる経営とは？」
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 : 公益財団法人 日本醸造協会
対象者 : 清酒蔵経営者

6.1.3 第 38 回腎移植・血管外科研究会

開催日時 : 2023 年 5 月 19 日 (金) 13:30-14:10
場所 : 朱鷺メッセ 新潟コンベンションセンター
タイトル : 「世界初・新潟発の「日本酒学 (Sakeology)」について」
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 : 第 38 回腎移植・血管外科研究会
対象者 : 関係者

6.1.4 日本酒フェア 2023 日本酒セミナー

開催日時 : 2023 年 6 月 17 日 (土) 10:30-17:00
場所 : 池袋サンシャインシティ ワールドインポートマートビル
タイトル : 「世界初の日本酒学 (Sakeology)」について」
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 : 日本酒造組合中央会
対象者 : 一般

- 6.1.5 全国地方銀行協会 業務研究会
開催日時 : 2023年6月20日(火) 10:00-11:10
場所 : 全国地方銀行会館
タイトル : 「新潟大学における日本酒学(Sakeology)の展開」
講師 : 末吉 邦(日本酒学センター長/新潟大学理事・副学長)
主催 : 一般社団法人 全国地方銀行協会
対象者 : 各地方銀行の東京事務所に在籍する行員
- 6.1.6 アカデミックサロン
開催日時 : 2023年7月19日(水) 12:00-12:40
場所 : オンライン
タイトル : 「酒米の科学ー施肥と醸造適性の関連ー」
講師 : 宮本 託志(日本酒学センター 特任助教)
主催 : 日本科学者会議新潟支部、新潟大学職員組合農学部分会
対象者 : 関係者
- 6.1.7 日本遺伝学会シンポジウム「お酒造りの酵母遺伝学:基礎、応用、未来」
開催日時 : 2023年9月7日(木) 15:30-18:30
場所 : くまもと県民交流館パレア パレアホール
タイトル : 「チェックポイント研究(清酒酵母への展開)」
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 : 日本遺伝学会
対象者 : 学会参加者
- 6.1.8 酒育研究会 第2回山口集会
開催日時 : 2023年9月8日(金) 9:20-15:15
場所 : 錦帯橋温泉岩国国際観光ホテル
タイトル : 「世界初の日本酒学(Sakeology)新潟大学日本酒学センターのとりくみ」
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 : 鳥取大学大学院連合農学研究科・横断的研究プロジェクト
対象者 : 鳥取大学大学院連合農学研究科構成校職員および学生、酒造関係者
- 6.1.9 令和5年度しばたミュージアム設立推進市民会議 歴史・文化講演会
開催日時 : 2023年9月17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 : 「お酒と健康~糖尿病の観点から科学する~」

講師 : 山本 正彦 (日本酒学センター 特任助教)
主催 : しばたミュージアム設立推進市民会議
対象者 : 一般

6.1.10 全国醸造機器工業組合 総会

開催日時 : 2023年9月26日(火) 16:00-17:00
場所 : 日比谷松本楼
タイトル : 「日本酒学 (Sakeology) 現状と課題」
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 : 全国醸造機器工業組合
対象者 : 全国醸造機器工業組合の組合員企業の役員等

6.1.11 新潟清酒の高付加価値化に向けて (第二弾)

開催日時 : 2023年10月13日(金) 15:00-18:00
場所 : ホテルニューオータニ長岡
タイトル : 【パネルディスカッション】「新潟清酒のブランディング戦略」
講師 : 渡辺 英雄 (新潟大学日本酒学センター/経済科学部 助手/新潟清酒達人検
定金の達人有志の会会長)
主催 : 新潟県
対象者 : 新潟県内酒類事業者

6.1.12 第91回 醤油研究発表会

開催日時 : 2023年10月19日(木) 10:30-18:00
場所 : パストラル長岡
タイトル : 「新潟大学「日本酒学」の挑戦」
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 : 一般財団法人 日本醤油技術センター
対象者 : 関係者、一般

6.1.13 農学部同窓会創立70周年記念事業講演会

開催日時 : 2023年11月11日(金) 14:10-
場所 : ANA クラウンプラザホテル新潟
タイトル : 「世界初・日本酒学 (Sakeology) : 新潟大学日本酒学センターの設立と活動」
講師 : 平田 大 (日本酒学センター 副センター長/農学部 教授)
タイトル : 「「描いた酒」から知る江戸の酒—近世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 : 新潟大学農学部同窓会
対象者 : 関係者

6.1.14 令和5年度しばたミュージアム設立推進市民会議 歴史・文化講演会

開催日時 : 2023年12月3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 : 「日本酒醸造に関わる微生物の今昔」
講師 : 西田 郁久 (日本酒学センター 特任助教)
主催 : しばたミュージアム設立推進市民会議
対象者 : 一般

6.1.15 新潟経済同友会 2023年度第3回地域委員会

開催日時 : 2023年12月6日(水) 15:00-18:30
場所 : 万代シルバーホテル
タイトル : 「「日本酒学」が拓く新潟の未来-Sakeの世界的銘醸地 Niigata 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 : 新潟経済同友会
対象者 : 新潟経済同友会 地域委員会委員 他

6.1.16 第21回 HiHA Workshop

開催日時 : 2023年12月8日(金) 13:55-17:05
場所 : 広島大学
タイトル : 「日本酒と健康 (日本酒学的考察)」
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 : 広島大学健康長寿研究拠点(HiHA)
対象者 : 関係者

6.1.17 労働安全衛生研究会及び安全祈願祭

開催日時 : 2024年1月11日(木) 14:00~
場所 : 長岡グランドホテル
タイトル : 「新潟大学「日本酒学(Sakeology)」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 : 長岡労働基準協会
対象者 : 一般

- 6.1.18 第2回新潟大学 紡の会 地域の夢の実現にむけて
開催日時 : 2024年2月6日(火) 15:35-15:50
場所 : ANAクラウンプラザホテル新潟
タイトル : 「地域ならではの価値」を紡ぎ出すー地域流「価値創造」の未来に向けて
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 : 新潟大学
対象者 : 一般
- 6.1.19 DXを戦略から考える
開催日時 : 2024年3月1日(金) 14:30-16:30
場所 : 新潟大学 産学連携共同研究棟2号棟1階会議室
タイトル : 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 : 新潟大学産学連携協力会
対象者 : 経営者
- 6.1.20 近畿化学協会 第6回自主講座
開催日時 : 2024年3月1日(金) 15:00-17:00
場所 : 日本酒学センター セミナー室
タイトル : 「酒米生産から日本酒の味わいをつくる」
講師 : 宮本 託志 (日本酒学センター 特任助教)
タイトル : 「日本酒醸造における酵母の働き」
講師 : 西田 郁久 (日本酒学センター 特任助教)
タイトル : 「日本酒学について」
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 : 一般社団法人近畿化学協会
対象者 : 所属する30歳代の技術者、研究者
- 6.1.21 ジオパーク日本酒学講座～酵母でお酒の風味はどう変わる?～
開催日時 : 2024年3月16日(土) 16:00-18:00
場所 : 駅北広場キターレ
タイトル : 「日本酒醸造における酵母の役割」
講師 : 西田 郁久 (日本酒学センター 特任助教)
主催 : 糸魚川市
対象者 : 一般

- 6.1.22 第14回 日本腎臓リハビリテーション学会 学術集会
開催日時 : 2024年3月16日(土) 17:45-18:30
場所 : 朱鷺メッセ 新潟コンベンションセンター
タイトル : 「銘醸地・新潟から発信! 『日本酒学』の紹介」
講師 : 山本 正彦 (日本酒学センター 特任助教)
主催 : 日本腎臓リハビリテーション学会
対象者 : 学会参加者
- 6.1.23 日本の物語と食 (Japanilaisia kertomuksia ruuasta)
開催日時 : 2024年3月12日(火) 16:00-17:45 (現地時間)
場所 : フィンランド国立図書館
タイトル : 「物語の「キャラクター」になった日本の酒—江戸の人々はどのように酒を擬人化したのか?」
“Tarinoiden Sake-hahmo: alkoholin personifikaatio varhaismodernissa japanilaisessa kirjallisuudessa”
講師 : 畑 有紀 (日本酒学センター 特任助教)
主催 : ヘルシンキ大学
対象者 : 一般
- 6.1.24 日本酒とワインの今後の市場戦略に関する講習会
開催日時 : 2024年3月27日(水) 14:00-16:00
場所 : 山梨県産業技術センター 甲府技術支援センター イノベーション支援棟2階
イノベーションルーム
タイトル : 「日本酒とワインの高付加価値化戦略の比較分析—市場拡大に向けたいくつかの打ち手—」
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 : 山梨県産業技術センター 甲府技術支援センター
対象者 : 食品関連従事者
- 6.1.25 第4回 大学オリジナルお酒研究会 定例会
開催日時 : 2024年3月30日(金) 13:30-14:20
場所 : 新潟大学 駅南キャンパス ときめいと
タイトル : 「世界初の日本酒学 (Sakeology): 設立と活動」
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 : 大学オリジナルお酒研究会
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）

新潟県主催「業界関係者向け日本酒学セミナー」の2年目のプログラムとして、新潟大学より4名の先生の講義動画を制作した。2024年2月21日（水）より、2023年度版の公開が開始され、2024年9月30日までが（ステッカーを受理できる）受講期間となっている。

2年目プログラム

タイトル	要旨	氏名	役職・職名
日本酒学ができるまで（酒造組合側からみた日本酒学が生まれる背景）	新潟県酒造組合の需要振興は様々な形で行われてきましたが、失敗も繰り返してきました。その教訓から「酒の陣」ができ、日本酒学の生まれる下地が創られました。新潟県酒造組合側から見た、日本酒学が生まれる背景について解説します。	大平 俊治	新潟県酒造組合 会長/緑川酒造株式会社 代表取締役社長
新潟大学における「日本酒学」の教育について	2018年からスタートした、新潟大学での「日本酒学」に関する学部教育について、概説します。	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
	2022年からスタートした、新潟大学大学院「日本酒学プログラム」について、概説します。	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
豊かさや災害をもたらす新潟の気象・気候の特徴とその将来変化	新潟の豊かさは水回りの良さにある。日本の中でも多降水帯である新潟地域は豊富な水資源に恵まれる一方、水害多発地帯でもある。豊かさや災害が共存する新潟の気象・気候の特徴とその将来変化の見通しについて解説します。	本田 明治	新潟大学日本酒学センター/理学部 教授/副学長
日本酒醸造における原料について	日本酒醸造の原料は米と水である。日本酒醸造における原料の重要性について解説します。	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
清酒の原料米と原料処理	精米・洗米・浸漬・蒸しは「原料処理」と呼ばれ酒造りのスタートでありながら、清酒の出来を左右する重要な工程であることを解説します。また、原料米と酒造りとの関係性や現在の原料米事情および酒造好適米という酒造り専用品種のことをご紹介します。	鍋倉 義仁	新潟県醸造試験場 専門研究員
清酒麴の特徴	日本酒を造る過程でとても大切な、麴の特徴と造り方を概説します。	佐藤 圭吾	新潟県醸造試験場 専門研究員
酒母の製法と新潟清酒酵母について	清酒の製造工程における「酒母」の位置付けから、酒母の製法による日本酒の味わいの方向性の違いや、発酵の要となる清酒酵母について解説します。	栗林 喬	新潟県醸造試験場 主任研究員

日本酒の海外展開の現状と可能性について	海外における日本酒の現状と課題、将来の可能性について、実務者の立場から経験をもとに話をします。	峰政 祐己	新潟県酒造組合 海外戦略委員長/吉乃川株式会社 代表取締役社長
飲酒と健康	日本酒を含むアルコール飲料の摂取による健康への影響について概説し、適正な飲酒の方法について提案します。	柿原 嘉人	新潟大学日本酒学センター/歯学部 助教
酒税法・酒類行政について	酒税法の概要や特色、税率の改正等について説明するとともに、酒類業振興のための国税当局の取組について紹介します。	富岡 祐二	関東信越国税局新潟派遣 酒類業調整官
清酒産業全体のグローバル展開がもたらす中小地酒メーカーの国内戦略の深化	清酒産業のグローバル展開が進展する中で、中小地酒メーカーが国内でどのような高付加価値化戦略をとっているのかを分析していきます。	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

世界初! 業界関係者向け

日本酒学セミナー

新潟県・新潟大学・新潟県酒造組合

2年目開講

世界初! 業界関係者向け「日本酒学セミナー」を受講して、日本酒のエキスパートになろう!

2022年10月、世界初の試みが終わる新潟から始まりました。日ごろ日本酒を取り扱い、消費者と直接接する小売店、飲食店、旅行代理店、ガイド、ホテル、旅館等のスタッフや専門ライター等の皆様が、日本酒に関する知識を総合的に高めることができる、日本酒学のMovieセミナーの2年目を開講します。

◆受講期間(3年間)
1年間に10コマの講座が受講可能。3年間で合計30コマを受講することで最終の受講証明が発行されます。

◆こんな場面で活用
日本酒の基本的な製造方法から、その歴史にある地域や地域性、舞文、法規制などの専門分野を学ぶことができます。本セミナーで得た知識をお客様への説明や営業の場でも活用ください。

◆受講証明
セミナー受講後には受講証明が発行されます。専門知識を学ぶ日本酒のエキスパートとして、日本酒の魅力を広く発信してください。

◆受講は無料
※受講証明は有料です。正式に受講証明を申請する必要があります。
※受講証明は無料
※受講証明は無料

【受講証明ステッカーの使い方】
お店の店頭や店内、スタッフの名札、HPや各種広報ツールに掲載

詳しくはこちら!!



sakeology-seminar.jp

新潟県・新潟大学・新潟県酒造組合

日本酒学セミナー

世界初! 業界関係者向け「日本酒学セミナー」を受講して日本酒のエキスパートになろう!

2023年度ラインナップ!!

日本酒に関連する幅広い分野をそれぞれの領域の専門家が分かりやすく解説を行い、日本酒について多角的に学びます。

- 1 日本酒ができるまで(自然環境から製造工程まで)
- 2 新潟大学における「日本酒学」の教育について
- 3 量と品質をもたず新潟の気候・気象の特徴とその将来変化
- 4 清酒の原料米と原料処理
- 5 清酒種の特徴
- 6 酒母の製法と新潟清酒酵母について
- 7 日本酒の海外展開の現状と可能性について
- 8 飲酒と健康
- 9 酒税法・酒類行政について
- 10 清酒産業全体のグローバル展開がもたらす中小地酒メーカーの国内戦略の深化

【セミナー受講方法】—受講証明取得までの流れ—



主催: 新潟県(地域産業振興課 地場産業・日本酒振興室) 協賛: 新潟大学、新潟県酒造組合 後援: 関東信越国税局

お問い合わせ先: 新潟県酒造組合 事務局 日本酒学セミナー事務局
TEL: 025-228-1003 Mail: info@sakeology-seminar.jp

チラシ

6.3 取材(17件)

掲載日	メディア名	見出し	URL
2023/04/04	読売新聞	[キャンパス探訪] 日本酒学の世界拠点へ 製造、文化全学生対象科目で学ぶ…新潟大学	12面 (全国版) https://www.yomiuri.co.jp/kyoiku/kyoiku/feature/20230403-OYT8T50184/
2023/05/16	新潟日報	日本酒の魅力発見次々 仏のワイン研究者ら 県内施設見学や試飲	https://www.niigata-nippo.co.jp/articles/-/220198
2023/09/15	新潟日報	こしじガイド	
2023/09/28	仏教タイムス	講座・講演会 新潟大学日本酒学セミナー	
2023/09/30	YBS ワイドニュース	山梨大で酒造研究のシンポジウム 鹿児島大、新潟大と研究の成果を発表	
2023/10/27	財界にいがた 11月号	創立75周年に向けて 新潟の発展と社会貢献に邁進する新潟大学の挑戦	
2023/11/03	新潟日報	新潟の看板食品に注目! 「米こうじ」のストレス軽減効果明らかに・新潟大学大学院など産学官の研究チーム	https://www.niigata-nippo.co.jp/articles/-/307203
2023/11/30	科学新聞 (The Science News) 中国語版 [客観日本]	新潟大学等发现米曲具有心理和生理上的减压作用 (新潟大学など、米麴に心理的・生理的ストレス軽減効果があることを発見)	https://www.keguanjp.com/kgjp_keji/kgjp_kj_smkx/pt20231130000002.html
2023/12/01	酒販ニュース	新潟・灘・広島に続き山形 増えてます 酒どころ地元大学に「日本酒学」	
2023/12/01	新潟日報	こしじガイド	
2023/12/06	新潟日報	日本酒を世界のブランドに 中央区でシンポ	
2023/12/14	科学新聞 (The Science News) 英語版 [Science Japan]	Niigata University reveals that Rice-koji is effective in alleviating stress in mice: Suppression of anxiety and pain (新潟大学、米麴がマウスのストレス緩和に有効であることを明らかに: 不安や痛みを抑制)	https://sj.jst.go.jp/news/202312/n1214-04k.html

2023/12/20	メディアエンジン株式会社 Wellulu	米麴のストレス軽減メカニズム。酒粕・甘酒にも同様の効果が？	https://wellulu.com/balanced-diet/12241/
2023/12/25	NST NEWS タッチ	“外国人材”の獲得へ！国際文化学部留学生が酒蔵見学「グローバルな人材に大きく期待」	https://www.nsttv.com/news/news.php?day=20231225-00000012-NST-1
2024/1/21	朝日中高生新聞	米どころ「日本酒」を学問に	
2024/01/30	朝日新聞	(キャンパス発)新潟大学・日本酒学センター 蛇口からあふれ出す「サケオロジー」	https://www.asahi.com/articles/DA3S15851142.html
2024/03/22	朝日新聞	[全面広告]公益財団法人ロッテ財団 若手研究者に活躍の場を ロッテグループの研究助成	

※リンクが開けられない可能性があります。

6.4 日本酒学センター見学

33件の日本酒学センターの見学依頼に対応した。

6.5 展示

6.5.1 タブレットスタンド展示（展示スペース、図書館、ときめいと）

実験室でのもろみの発酵の様子と清酒酵母の出芽の様子をタイムラプスで撮影した映像をタブレットで視聴できるようにし、タブレットスタンドに設置して、日本酒学センター1F 展示スペース、新潟大学附属図書館 中央図書館 2F 入退館ゲート前ロビー、駅南キャンパスときめいとに展示した。

【映像1 清酒もろみの発酵の様子】
実験室レベルでの酒造りにおけるもろみの発酵の様子をタイムラプス映像でご覧いただけます。

【仕込み】
この実験室レベルでの清酒醸造は、一段仕込みで行っています。蒸米の代わりの化米、乾燥米麹（こうじ）、雑菌汚染を防ぐために乳酸を水道水に添加した仕込み水、酵母菌液を適量まで仕込みます。その後、14℃前後で約3週間発酵させます。

【発酵の経過】
発酵が進むと、もろみからエタノールと炭酸ガスが生成されます。炭酸ガスの放出量を測定する事で、発酵の度合いをモニターすることができます。発酵が進む時は炭酸ガスの放出量が多くなり、このグラフでは発酵のピークが5日目であることがわかります。

【映像2 清酒酵母の出芽の様子】
清酒酵母（出芽酵母）が出芽している様子をタイムラプス映像でご覧いただけます。

説明パネル



日本酒学センター1F
展示スペース



中央図書館2F
入退館ゲート前ロビー



駅南キャンパス
ときめいと

6.5.2 研究成果展示

日本酒学に関する研究成果を風除室に掲示した。



日本酒学センター 日本酒に関する研究成果紹介

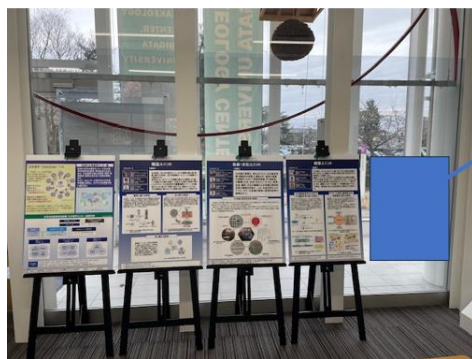
Journal of Agricultural and Food Chemistry
Nitrogen utilization of rice plants before fermenting affects sake fermentation and quality
Yoshihiro Shimizu¹, Akiko Nakada², Naoko Akita³, Naoki Hara⁴
1. Niigata University, 2. Niigata University, 3. Niigata University, 4. Niigata University

The Journal of Biological Chemistry
Identification of small-molecule G₁ transcriptional repressors Csp1 and Csp2 in *Schistosoma japonicum*
Yoshihiro Shimizu¹, Akiko Nakada², Naoko Akita³, Naoki Hara⁴
1. Niigata University, 2. Niigata University, 3. Niigata University, 4. Niigata University

International Journal of Wine Research, 2023年10月
Strategic utilization of sorveir in Japanese sake industry
Yoshihiro Shimizu¹, Akiko Nakada², Naoko Akita³, Naoki Hara⁴
1. Niigata University, 2. Niigata University, 3. Niigata University, 4. Niigata University

6.5.3 研究紹介パネルの追加

日本酒学に関する領域横断型研究の紹介パネルを追加した。



6.5.4 年表の更新

年表を 2024 年 3 月まで追加した。



6.5.5 ときめいと展示の更新

駅南キャンパスときめいとの展示を更新した。展示①はときめいとから撤去し、全面のパネルを日本酒学センターに持ち帰った。展示②は中央のパネルを更新した。



展示①



展示②

6.6 オンライン情報発信

6.6.1 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（日本語、英語、フランス語、中国語（簡体字、繁体字）、スペイン語）を更新した。

7 国際交流

7.1 OENOVITI INTERNATIONAL Network

ボルドー大学 ISVV 主幹の国際ブドウ・ワイン科学コンソーシアム OENOVITI INTERNATIONAL SYMPOSIUM 2023 -Japan が5月11日（水）から15日（月）の期間、京都大学と山梨大学（シンポジウム）、その後、新潟大学等（オプションツアー）で開催された。

11日（木）は京都大学益川ホールにて、SYMPOSIUM 1：「ワイン・酒・健康」が行われ、日本酒学センターの平田大副センター長が発表し、その後のディスカッションにも登壇した。



SYMPOSIUM 1の様子（左：平田大副センター長の講演、右：ディスカッション）

シンポジウム後はまほろばファーム株式会社（三重県伊賀市御代 201 番地）を訪問し、ワイン用葡萄栽培畑等を見学した。



まほろばファーム株式会社施設見学の様子

13日（土）は山梨大学にてSYMPOSIUM 2：「ワイン事業経営に”自然資本”を取り入れることの破壊的影響」がハイブリットで開催された。

シンポジウム後はシャトー・メルシャン 勝沼ワイナリー（山梨県甲州市勝沼町下岩崎 1425-1）を訪問し、セラーやワイン資料館等を見学、試飲も体験した。



左：SYMPOSIUM 2 の様子 右：シャトー・メルシャン 勝沼ワイナリー施設見学の様子

14日（日）は山梨大学で OENOVITI WORK GROUP MEETINGS を行った後、午後から新潟ツアー参加者はバスにて新潟へ移動した。夕方に到着後、新潟大学有壬記念館で「Meeting on Sake and Sakeology-1」と題し、日本酒学の概要や教員による研究紹介を行った。



挨拶をする末吉 邦 日本酒学センター長

その後、会場をホテルイタリア軒に移し、新潟の伝統文化である新潟古町芸妓による踊りや唄・三味線等の披露、日本酒や日本産ワインを楽しむ国際交流イベントを行った。



国際交流イベント集合写真

15日（月）は新潟県醸造試験場を見学後、日本酒学センター セミナー室で「Meeting on Sake and Sakeology-2」とし、教員による研究紹介や「酒の出る蛇口」の開栓セレモニーを行った。午後からは朝日酒造株式会社へ移動し、酒蔵見学や日本酒のテイスティングを行った。



左：「酒の出る蛇口」を開栓する牛木辰男 新潟大学長 右：セレモニーでの乾杯の様子

国際ブドウ・ワイン科学コンソーシアム OENOVITI INTERNATIONAL SYMPOSIUM 2023-Japan は4年ぶりの対面開催となり、国内外の研究者による情報交換や活発な議論などが交わされ、研究者同士の貴重な国際交流の場となった。また、新潟ツアーでは日本酒および伝統文化を現地で体験していただくことで、日本酒や日本酒学への理解と関心を深めていただく機会になった。



日本酒学センター前での集合写真

7.2 ボルドー大学

7.2.1 短期研究留学

フランスのボルドー大学（University of Bordeaux）との連携協定に基づき、大学院日本酒学プログラム博士前期課程1年の大学院生2名が、ボルドー大学ブドウ・ワイン科学研究所（ISVV）へ、2023年10月1日から11月30日の2か月間、研究留学した。

帰国後、12月7日に報告会（新潟大学教職員及び学生向け）を行った。現地での生活や研究活動での苦勞、貴重な経験について、共有した（§）。本留学は、2023年度JASSO海外派遣事業および公益財団法人発酵研究所「研究室助成」を活用したものである。

2023年度JASSO海外派遣事業

「グローバル先端農業人材の養成を目指した欧州教育圏派遣プログラム」報告会

日時：令和5年12月7日（木）9:00～10:10

会場：新潟大学農学部 大会議室

プログラム代表教員：

伊藤紀美子（農学部 教授）

報告者：大場ななほ、長島希美（大学院自然科学研究科 生命食料科学専攻
「日本酒学コース」博士前期課程1年生）

派遣先：ボルドー大学 ISVV

派遣期間：2023年10月1日～11月30日

（§）各報告者の感想

【大場ななほさん】

現地では、これまでに経験したことのない分野や手法での実験を行ったり、さまざまな場面で言語の壁を感じたりと上手くいかないことも多かったように思いますが、新鮮であり刺激的でもあり、とにかく学びの多い日々でした。生活面でも、文化の違いを色濃く感じ物事に対する考え方や捉え方の幅が広がったように感じます。

【長島希美さん】

この留学は研究面でも生活面でも学びの連続でした。つらいこともありましたが、楽しいことも多々あり、振り返ると充実した日々であったと感じます。報告会では後輩たちの参考になればと思い、研究内容だけでなく生活の様子を一部紹介しました。この報告会で少しでも留学に興味を持ってもらえたら嬉しく思います。



（左から）伊藤紀美子教授、大場ななほさん、長島希美さん



大場ななほさん



長島希美さん



派遣先の ISVV にて (2023 年 10 月 2 日)
(左から) 長島希美さん、大場ななほさん、
平田大 日本酒学センター 副センター長、西田郁久 特任助教 (同センター)

7.3 カリフォルニア大学デービス校

7.3.1 連携協定に伴う活動

11 月 28 日 (火) に、今後の連携に関する会議を実施した。

7.4 フィンランド ヘルシンキ大学での「日本の物語と食」セミナー開催

畑有紀 日本酒学センター特任助教が、2024 年 3 月 11 日 (月) から 13 日 (水) の 3 日間、フィンランド国立図書館でセミナー「日本の物語と食 (Japanilaisia kertomuksia ruuasta)」を開催した。

このセミナーは、畑 特任助教とヘルシンキ大学人文学部 布施倫英 講師による、日本学をめぐる共同教育研究プロジェクトの一環として開催された。ヘルシンキ大学で日本語・日本文化などを専攻する大学院生が運営を担当し、畑 特任助教はじめ 3 名の研究者が、日本文学に見る食をテーマに講演を行った。対面とオンラインを併用したハイブリッド開催により、フィンランド、ノルウェー、スウェーデン、ベトナム、そして日本から、延べ 150 名以上が参加した。

現在、オンライン展示会として、セミナー期間中にフィンランド国立図書館で展示された関連資料が、ヘルシンキ大学アジア研究ブログで公開されている。

<https://blogs.helsinki.fi/aasiantutkimus/>



畑 有紀 特任助教



ポスター

新潟大学日本酒学センター
2023 年度(令和 5 年度)年報

2024 年 6 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/>
