



新潟大学

日本酒学センター

Sakeology Center, Niigata University

2024 年度（令和 6 年度）年報

(2024.4-2025.3)

2025 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（2025 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 53 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 / 日本酒学シンポジウム	13
3.2	新潟大学創立 75 周年記念事業	18
3.2.1	新潟大学創立 75 周年記念日本酒「六花の杜」	18
3.2.2	新潟大学創立 75 周年記念事業 日本酒学センター サテライト講演会	20
3.3	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	27
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	グローバル推進機構 国際交流センター 講義（共催）	29
4.6.1	国際共修：留学生との協働学習を通じた異文化理解 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 および国際共修：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	30
4.6.3	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	32
5	研究活動	34
5.1	研究業績	34
5.1.1	論文発表（英文、邦文、掲載年月日順）	34

5.1.2	学会発表（英文、邦文、発表年月日順）	38
5.1.3	総説（英文、邦文、掲載年月日順）	45
5.1.4	書籍等（欧文、邦文、発行年月日順）	45
5.1.5	講演（英文、邦文、開催年月日順）	49
5.1.6	展示発表（英文、邦文、発表年月日順）	54
5.1.7	社会貢献（英文、邦文、開催年月日順）	54
5.2	日本酒学セミナー	56
5.2.1	令和6年度第1回日本酒学セミナー	56
5.2.2	令和6年度第2回日本酒学セミナー	57
5.2.3	令和6年度第3回日本酒学セミナー	58
5.2.4	令和6年度第4回日本酒学セミナー	59
5.2.5	令和6年度第5回日本酒学セミナー	60
6	情報発信	61
6.1	講演（26件）	61
6.1.1	2024 Miss SAKE ナデシコプログラム	61
6.1.2	第111回日本泌尿器科学会総会	61
6.1.3	イギリスからの留学生を対象とした日本酒学1日体験プログラム	61
6.1.4	一般社団法人新潟県融雪技術協会 定時総会	62
6.1.5	SBANA Seminar in SCNU	62
6.1.6	日本ライセンス協会 2024 年度年次大会（新潟大会）	62
6.1.7	食生活ジャーナリストの会 2024 年度第3回勉強会	62
6.1.8	2024 年度第11回国際酒文化・科学技術検討会	63
6.1.9	令和6年度新潟労働基準協会衛生管理研修会	63
6.1.10	日本作物学会第258回講演会シンポジウム	63
6.1.11	令和6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（日本酒文化）	63
6.1.12	第73回日本農村医学会学術総会	64
6.1.13	第33回プレストレストコンクリートの発展に関するシンポジウム	64
6.1.14	新潟のお酒に学ぶ、新しい視点と新事業の戦略 ニイガタサケイノベーション	64
6.1.15	日本造園建設協会 講演会	64
6.1.16	燕市吉田地区自治会連絡会 研修会	65
6.1.17	令和6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（日本酒文化）	65
6.1.18	一般社団法人健康ビジネス協議会	65
6.1.19	西尾市岩瀬文庫企画展 「酒～岩瀬文庫資料にみる酒の歴史と文化～」 講演会	65
6.1.20	第44回日本アルコール医学生物学研究会学術集会	66
6.1.21	第6回関西大学食文化研究会フォーラム「日本酒と水のおいしい関係～伏見、灘から	

江戸への物語～」	66
6.1.22 アジア・日本研究グローバルフォーラム「アジアで医を語り、言葉を創出する：越境的 人文研究の地平へ」	66
6.1.23 第34回教材生物研究会	66
6.1.24 独立行政法人国際交流基金ベトナム日本文化交流センター 講演会	67
6.1.25 日本機械学会北陸信越支部 2025 年合同講演会	67
6.1.26 新潟西ロータリークラブ例会	67
6.2 第30期(令和6年度)にいがた市民大学新潟学コース「もっと知りたい!『日本酒学』」	68
6.3 業界関係者向け日本酒学セミナー(新潟県事業)	71
6.4 取材(13件)	73
6.5 日本酒学センター見学	75
6.6 展示	75
6.6.1 酒器の展示	75
6.6.2 研究成果展示	75
6.7 書籍出版	76
6.7.1 『Sakeology -An Interdisciplinary Study of Sake as a Form of Traditional Japanese Culture -』(編集 新潟大学日本酒学センター)	76
6.7.2 『楽しい日本酒学入門』(編著 新潟大学日本酒学センター)	77
7 国際交流	79
7.1 ボルドー大学	79
7.1.1 ボルドー大学訪問(2024年10月)	79
7.1.2 ボルドー大学訪問(2025年2月)	80
7.2 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	80
7.2.1 セミナー概要のフィンランド語記事出版	80
7.2.2 教育実践としての研究報告	81

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。2024年度は、日本酒学プログラムの博士前期課程の学生が酒造りに携わった「六花の杜 2024」を新潟大学創立75周年記念酒として新たに製造しました。また、来年度にスタートする履修証明プログラムの準備も進めております。

今後も海外の大学との連携強化、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。

日本酒学の世界的な教育・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

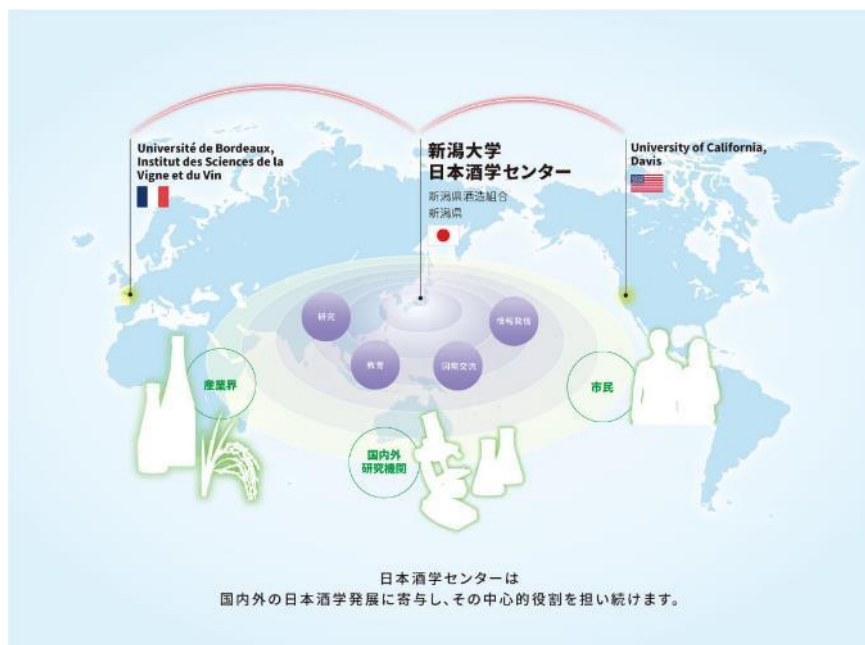
2.1 日本酒学とは

「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

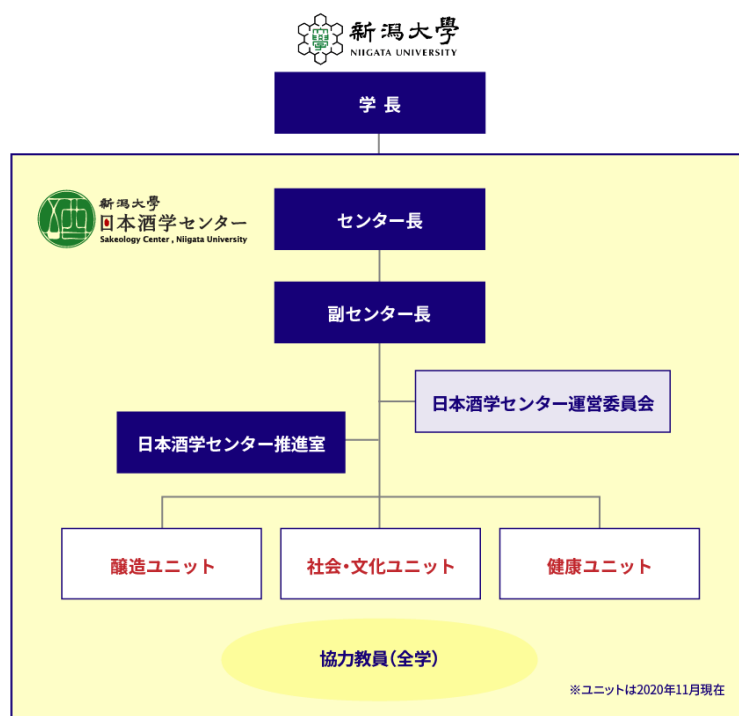
新潟大学日本酒学センターが日本酒学の世界的な研究・教育拠点となるために、日本酒学に関わる教育・研究・情報発信・国際交流を柱に活動を展開します。さらに、本センターが国内外の日本酒学発展に寄与し、その中心的役割を担い続けます。



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
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 (2025年3月1日現在)

2.6.1 専任教員・特任教員 10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	穴戸 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

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 (2024 年 4 月着任)	松田 舞 MATSUDA Mai	機器管理補助、情報発信等

2.6.3 協力教員 53 名（50 音順）

所属・職名	氏名	研究分野
自然科学系（農学部） 助教	赤澤 隆志 AKAZAWA Takashi	食品タンパク質機能学、食品加 工学
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） 副学長・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（工学部） 准教授	上野 雄大 UENO Katsuhiro	計算機科学、ソフトウェア工学
自然科学系（農学部、創生学部） 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（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
自然科学系（農学部） 教授	佐藤 努 SATO Tsutomu	生物有機化学、天然物化学、ケミカルバイオロジー
医歯学系（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） 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（農学部） 准教授	鈴木 一輝 SUZUKI Kazuki	土壌微生物学
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 的実在論
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
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 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
グローバル推進機構（国際交流 センター） 准教授	古田 梨乃 FURUTA Rino	日本語教育、多文化共生論
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） 副学長・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 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
社会連携推進機構（地域協働部門） 特任教授	三ツ井 敏明 MITSUI Toshiaki	応用分子細胞生物学、植物生化学
人文社会科学系（工学部、教育学部） 准教授	村山 敏夫 MURAYAMA Toshio	健康科学、地域デザイン
グローバル推進機構（国際交流センター） 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 / 日本酒学シンポジウム

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、2024年9月21日（土）、日報ホール（新潟日報メディアシップ2F）にて、3センターの共催による「第4回日本の酒シンポジウム / 第7回日本酒学シンポジウム『日本の酒類の文化と科学を世界へ！』」をハイブリット形式（現地およびオンライン）で開催した（主催：新潟大学、新潟県、新潟県酒造組合）。

シンポジウムは2部制で、「第1部 講演会」では、3センター合同の取り組みや各センターの最新研究成果等を紹介し、「第2部 試飲会」では、3センターより提供された日本酒、焼酎、ワインの説明の後、試飲を行った。

第4回日本の酒シンポジウム / 第7回日本酒学シンポジウム

「日本の酒類の文化と科学を世界へ！」

【日時】2024年9月21日（土）

第1部 講演会 13:00～15:00

第2部 試飲会 16:00～18:20

【各時間、開催方法、現地会場等】

[第1部 講演会]

時間 : 13:00～15:00

開催方法 : ハイブリッド形式（現地およびオンライン）

現地会場 : 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）

参加対象者 : どなたも参加可能

定員 : 現地 100 名、オンライン 200 名

参加費 : 無料

[第2部 試飲会]

時間 : 16:00～18:20

開催方法 : 現地

現地会場 : 日報ホール

参加対象者 : 20 歳以上のどなたも参加可能

定員 : 現地 100 名

参加費 : 3,000 円

【プログラム】

[第1部 講演会]

13:00 はじめに

牛木 辰男（新潟大学長）

13:10 3センターの取り組み

鈴木 俊二（山梨大学ワイン科学研究センター長 / 教授）

玉置 尚徳（鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター長 / 教授）

岸 保行（新潟大学日本酒学センター 副センター長 / 准教授）

13:25 3センター合同の取り組み紹介

「日本の酒 3大学連携による教育研究事業」

玉置 尚徳（鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター長 / 教授）

13:35 日本の酒 最先端研究

「安定的に質の高い醸造用ブドウを生産する～温暖化に対応したブドウ樹管理技術～」

青木 是直（山梨大学ワイン科学研究センター / 助教）

「白麹菌が生産する糖質加水分解酵素の特徴について」

二神 泰基（鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター / 准教授）

「イネ高温登熟による酒米と日本酒の変化」

宮本 託志（新潟大学日本酒学センター / 特任助教）

14:20 基調講演

「フードテックは日本酒の未来をどう変えるのか？」

石川 伸一（宮城大学 食産業学群 分子調理学研究室 / 教授）

14:50 おわりに

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）

岸 保行（新潟大学日本酒学センター 副センター長 / 准教授）

[第2部 試飲会]

16:00 日本の酒 試飲酒の紹介

「ワイン」 鈴木 俊二（山梨大学ワイン科学研究センター長 / 教授）

「焼酎」 高峯 和則（鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター / 教授）

「日本酒」 平田 大（新潟大学日本酒学センター 副センター長 / 教授）

16:30 試飲会

18:20 閉会

[第1部 講演会]

3年ぶりに新潟で開催された日本の酒シンポジウムは、「日本の酒類の文化と科学を世界へ！」をテーマに、牛木 辰男 新潟大学長の挨拶から始まった。



牛木 辰男 新潟大学長

続いて、3センターの取り組みと、3センター合同の取り組みの紹介があった。



3センターの取り組み 及び 3センター合同の取り組みの紹介

（左：鈴木 俊二 山梨大学ワイン科学研究センター長 / 教授、中央：玉置 尚徳 鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター長 / 教授、右：岸 保行 新潟大学日本酒学センター 副センター長 / 准教授）

日本の酒 最先端研究の発表では、原料栽培時の温暖化による高温への影響と対策や、醸造に関わる微生物のゲノム解析などの最新の研究が報告された。



日本の酒 最先端研究の発表

(左：青木 是直 山梨大学ワイン科学研究センター / 助教、中央：二神 泰基 鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター / 准教授、右：宮本 託志 新潟大学日本酒学センター / 特任助教)

基調講演は、宮城大学 食産業学群 分子調理学研究室 石川 伸一 教授より、「フードテックは日本の酒の未来をどう変えるのか？」についてご講演をいただいた。代替タンパク質や培養肉、3Dフードプリンターなどを利用した様々なフードテックについてご紹介いただき、食文化（伝統）とフードテック（革新）をどのように融合するのか、そして日本の酒を世界中の人々にどうやって楽しんでもらうのかについて考える機会をいただいた。



石川 伸一 宮城大学 食産業学群 分子調理学研究室 / 教授

[第2部 試飲会]

はじめに、各センターより提供された試飲酒の紹介があった。



日本の酒 試飲酒の紹介

(左：鈴木 俊二 山梨大学ワイン科学研究センター長 / 教授、中央：高峯 和則 鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター / 教授、右：平田 大 新潟大学日本酒学センター 副センター長 / 教授)

その後、参加者の皆様に各大学から提供された多様なワイン、焼酎、日本酒を試飲いただくとともに、今年創業 150 周年を迎えるホテルイタリア軒の酒肴とのペアリングもお楽しみいただいた。参加者からは「試飲会前の各大学からのプレゼンが大変良く、早く試飲したいという気持ちになった」、「解説つきで飲み比べられたので、知識だけではなく理解ができて満足だった」などコメントをいただいた。



試飲会の様子

また、第 1 部と第 2 部の間で、3 大学の学生によるポスター発表を行い、活発な議論が交わされた。発表をした学生にとっても大変貴重な機会となった。

県内外（国外を含む）からたくさんの方に参加いただいた。



山形大学・鹿児島大学・新潟大学 3 センター合同

第4回 日本の酒シンポジウム

日本酒の文化と科学を世界へ！

第7回 日本酒学シンポジウム

2024. 9.21 ±

会場 **日報ホール** (新潟日報メディアシップ 2F) 新潟市中央区南万代3-1-1

第1部 講演会 13:00-13:40
定員 県地歩計 100名、オンライン参加 200名
参加費 無料
観覧形式 ハイブリッド形式 (現地およびZoom)

第2部 試飲会 16:00-18:20
定員 県地歩計 100名
参加費 3,000円
観覧形式 現地参加のみ

申し込みはこちら

QRコード

第1部 講演会
基調講演
「フードテックは日本酒の未来をどう変えるのか？」
山形大学 食品科学部 教授 石川 伸一

第2部 試飲会
3センターより提供されるワイン・焼酎・日本酒の試飲の他、試飲を行います。
新卒の若手酒師の酒造りとペアリングもお楽しみください。

花の杜の杜(りっか)の杜(りっか)の杜(りっか)

主催 新潟大学、新潟県、新潟県酒造組合
共催 山形大学ワイン科学センター、鹿児島大学食品科学部、新潟県酒造組合
後援 新潟県酒造組合、新潟県酒造組合、新潟県酒造組合
日本酒学海外プロモーションセンター (JFOODO)
ジェトロ山形、ジェトロ鹿児島、ジェトロ新潟

【申込み】 新潟大学 日本酒学センター 事務局
TEL: 025-242-7695 (平日9:00-17:00)
Eメール: info@nagasaki-nippon.com.jp

シンポジウム趣旨

山形大学ワイン科学センター、鹿児島大学食品科学部、新潟県酒造組合、新潟大学日本酒学センターは、それぞれの地域に特化した酒類に関する教育、研究、開発、人材育成の国際交流を行う国際大学としての役割を担っています。3センターは2021年9月30日に協力的連携協定を締結し、シンポジウムの開催や教育、研究の共同研究による連携強化を図るとともに、各大学の学生が様々な酒類に関する知識やスキルを有する専門家として活躍できるように取り組んでいます。これらの活動を通して、日本酒の文化と科学を世界へ発信することを目的としています。今年度は第4回日本の酒シンポジウムを開催し、3センター合同の国際交流を促進します。

プログラム

第1部 講演会

13:00	はじめに	新潟大学長	鈴木 康男
13:10	3センターの取り組み	山形大学ワイン科学センター長 鹿児島大学食品科学部 産学連携推進センター長 新潟大学日本酒学センター 副センター長	鈴木 伸二 吉富 尚徳 岸 保行
13:25	3センター合同の取り組み紹介 「日本の酒 3大学連携による政策研究事業」	鹿児島大学食品科学部 産学連携推進センター長	吉富 尚徳
13:35	日本の酒 最先端研究 「地産地消の酒、最先端技術を生かす ～環境化に対応したブドウ樹等の栽培～」 山形大学ワイン科学センター 助教	吉木 達生	
	「白麹が生まれる地産地消の酒造りの現状について」 鹿児島大学食品科学部 産学連携推進センター 准教授	三村 泰典	
	「イネ栽培環境による酒米と日本酒の変化」 新潟大学日本酒学センター 教授	吉本 達也	
14:20	基調講演 「フードテックは日本酒の未来をどう変えるのか？」	山形大学 食品科学部 分子栄養学専攻 教授	石川 伸一
14:50	おわりに	新潟県酒造組合長 新潟県酒造組合 会長 新潟大学日本酒学センター 副センター長	鈴木 康男 岸 保行

第2部 試飲会

16:00	日本の酒 試飲会の紹介 「ワイン」 山形大学ワイン科学センター長 「焼酎」 鹿児島大学食品科学部 産学連携推進センター 教授 「日本酒」 新潟大学日本酒学センター 副センター長	鈴木 伸二 吉富 尚徳 岸 保行
16:30	試飲会	
18:20	閉会	

学生ホステス 発表: 日報ホール ロビー

3.2 新潟大学創立 75 周年記念事業

3.2.1 新潟大学創立 75 周年記念日本酒「六花の杜」

新潟大学は、2024 年度、創立 75 周年を迎えた。2024 年 10 月 19 日（日）に開催された新潟大学創立 75 周年記念式典で、大学院日本酒学プログラムの大学院生が酒造りに携わった日本酒「六花の杜（りっかのもり）2024」がお披露目され、式典出席者に贈呈された。

「六花の杜」（※）は、日本酒学プログラムの大学院生が、カリキュラムの一つである「発

展日本酒学実習」で 2023 年 12 月から 2024 年 2 月に新潟県醸造試験場で酒造りに携わり醸造した清酒である。日本酒学プログラムの大学院生から名称案を募集し、応募された 14 件の原案から、学部生対象の講義「日本酒学 A」の履修生 336 名による投票結果をもとに、牛木辰男 新潟大学長が承認し、決定した。

ラベルは牛木学長が手掛けたオリジナルデザインである。ラベルに示されている QR コードから、学生の酒造りの様子を紹介したビデオや香気成分の分析値なども確認できる。



また、11 月 3 日（日）に新潟大学創立 75 周年記念事業の一つとして開催された、学生主催の「新大祭 ～in 古町ルフル～」で「六花の杜 2024」の試飲会を行った。

試飲会では、醸造に携わった大学院生を含む学生らと、日本酒学センターの教員が、市民の皆様にお酒をふるまった。試飲をされた方からは、「六花の杜 2024」について、「飲み比べをした中で、一番美味しかった」、「学生が醸造に携わったというところに、とても興味を持った」など多数のコメントを頂戴した。

ブースでは、日本酒学センターの紹介パネルや研究ポスター等を展示して、センターの活動や教員の研究、書籍『日本酒学講義』等の紹介も行った。訪れた方からは、研究の内容等、積極的にご質問を頂戴した。





(※)「六花の杜 (りっかのもり)」

名称提案者：加藤 誠（日本酒学プログラム博士後期課程 2 年）

新潟大学の校章である雪の結晶の「六花」とスクールカラーの緑をイメージできる「杜」。杜の意味として長年かけて育ててきた豊かな緑でスクールカラーをイメージするため。また中国古代の酒造りの名人の杜康に因むことから、杜を用いた。新潟大学の酒ということで「校章」「スクールカラー」「酒」の 3 つを組み合わせで命名。

3.2.2 新潟大学創立 75 周年記念事業 日本酒学センター サテライト講演会

新潟大学創立 75 周年記念事業の一つとして、2024 年 10 月 18 日（金）、新潟市民プラザにて、日本酒学センター主催によるサテライト講演会を開催した。講演会では、「グローバル飲料メーカーとしてのサステナビリティ活動」と題し、2023 年 3 月にサントリー食品インターナショナル株式会社 代表取締役社長に就任された小野 真紀子氏にご講演いただいた。

日本で時価総額 1 兆円を超す企業の社長に女性が就くのは小野氏が初めてで、米フォーブスが毎年発表する「世界で最も影響力がある女性 100 人（The World's 100 Most Powerful Women）」ランキングで 86 位（2023 年）に選出され、大きな注目を集めている。また、サントリーにおける女性初の海外駐在員でもあり、海外事業に長く従事し、海外企業の M&A などに携わった経歴をお持ちである。国際的な舞台でリーダーとして活躍されている小野氏からお話をいただける貴重な機会であった。

日本酒学センター サテライト講演会

「グローバル飲料メーカーとしてのサステナビリティ活動」

サントリー食品インターナショナル株式会社 代表取締役社長 小野 真紀子氏

日時 : 2024 年 10 月 18 日 (金) 18:30~19:30
開催方法 : ハイブリッド形式 (現地およびオンライン)
現地会場 : 新潟市民プラザ (新潟市中央区西堀通 6 番町 866 番地 NEXT21 ビル 6F)
参加対象者 : 教員、学生、同窓生、一般の方など
参加費 : 無料
使用言語 : 日本語 (英語字幕)

主催 : 新潟大学日本酒学センター
共催 : 新潟県、新潟県酒造組合
協賛 : サントリー食品インターナショナル株式会社

はじめに、牛木 辰男 新潟大学長より挨拶があった。本講演会の概要、日本酒学センターの取り組み、そして創立 75 周年を迎えた新潟大学について述べられた。



牛木辰男 新潟大学長

続いて司会の末吉 邦 日本酒学センター長より小野氏のご経歴の紹介があった後、小野氏よりご講演をいただいた。

小野氏からは、サントリーグループの歴史や商品ポートフォリオ、サントリー食品インターナショナル株式会社の事業概要や企業理念についてご紹介があった後、同社の経営戦略の一つであり、本講演のテーマである、サステナビリティ活動についてご紹介をいただいた。特に「生物多様性」、「循環経済」、「気象変動対策」に重点を置いた、水源涵養活動や啓発活動、バイオマス燃料の活用、製造工程における脱炭素化などの取り組みをご紹介いただいた。その具体例として、「天然水の森」での水源涵養活動と水育、ペットボトルの水平リサイクル (使用済みのペットボトルから、新たなペットボトルを再生すること) 推進などの取り組みとその重要性をお話いただいた。



小野 真紀子 サントリー食品インターナショナル株式会社 代表取締役社長

講演後の質疑応答の時間では、会場から多数のご質問があり、講演で得られた学びをさらに深める時間となった。



本講演はハイブリッドで、また英語字幕付きで開催し、県内外（国外含む）からたくさんの方にご参加いただいた。



3.3 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
2024 年	4 月	4 日 第 51 回 12 日 第 52 回（メール審議）	15 日		
	5 月	9 日 第 53 回	20 日		
	6 月	6 日 第 54 回	17 日		
	7 月	4 日 第 55 回	22 日		
	8 月	29 日 第 56 回			
	9 月		9 日	2 日 第 8 回	
	10 月	10 日 第 57 回 23 日 第 58 回（メール審議）	21 日		
	11 月	7 日 第 59 回	18 日		
	12 月		16 日		
2025 年	1 月	9 日 第 60 回	20 日		
	2 月	6 日 第 61 回			
	3 月	6 日 第 62 回 13 日 第 63 回（メール審議）	17 日	3 日 第 9 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。2024 年度は、日本酒学 A、B、C 講義、大学院日本酒学プログラム、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、国際交流センター講義（共催）等を実施した。

4.1 日本酒学 A

- ・履修希望者数 690 名
- ・履修者数 358 名
- ・うち留学生数 12 名
- ・講義形式 対面

【日本酒学 A 2024 年度スケジュール】

日にち	内容	講師・担当
第 1 回 4 月 10 日	日本酒学センター長挨拶	末吉 邦（新潟大学日本酒学センター長 / 理事・副学長）
	特別講座①	牛木 辰男（新潟大学長）
	特別講座②	大平 俊治（新潟県酒造組合 会長）
	日本酒学の成り立ち	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）
	ガイダンス	渡辺 英雄（新潟大学日本酒学センター / 経済科学部 助手）
第 2 回 4 月 17 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 24 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 4 回 5 月 8 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 5 回 5 月 15 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 6 回 5 月 22 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 准教授）

第 7 回 5 月 29 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 8 回 6 月 5 日	中間試験（第 2～7 回講義に関する試験）	
第 9 回 6 月 12 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 19 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 11 回 6 月 26 日	日本酒のおいしさ・食品との相性	藤田 晃子（独立行政法人酒類総合研究所 副部門長）
第 12 回 7 月 3 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 10 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 14 回 7 月 17 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 15 回 7 月 24 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 7 月 31 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 26 名
- ・履修者数 15 名
- ・うち留学生数 0 名
- ・講義形式 対面

【日本酒学 B 2024 年度スケジュール】

日にち	内容	講師・担当
1 日目 8 月 6 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	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 7 日	石本酒造の歩みと取組み 酒蔵見学	渡邊 健一（石本酒造株式会社 常務取締役） 竹内 伸一（石本酒造株式会社 取締役杜氏 / 生産本部長）
	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） 渡邊 健一（石本酒造株式会社 常務取締役） 竹内 伸一（石本酒造株式会社 取締役杜氏 / 生産本部長） 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

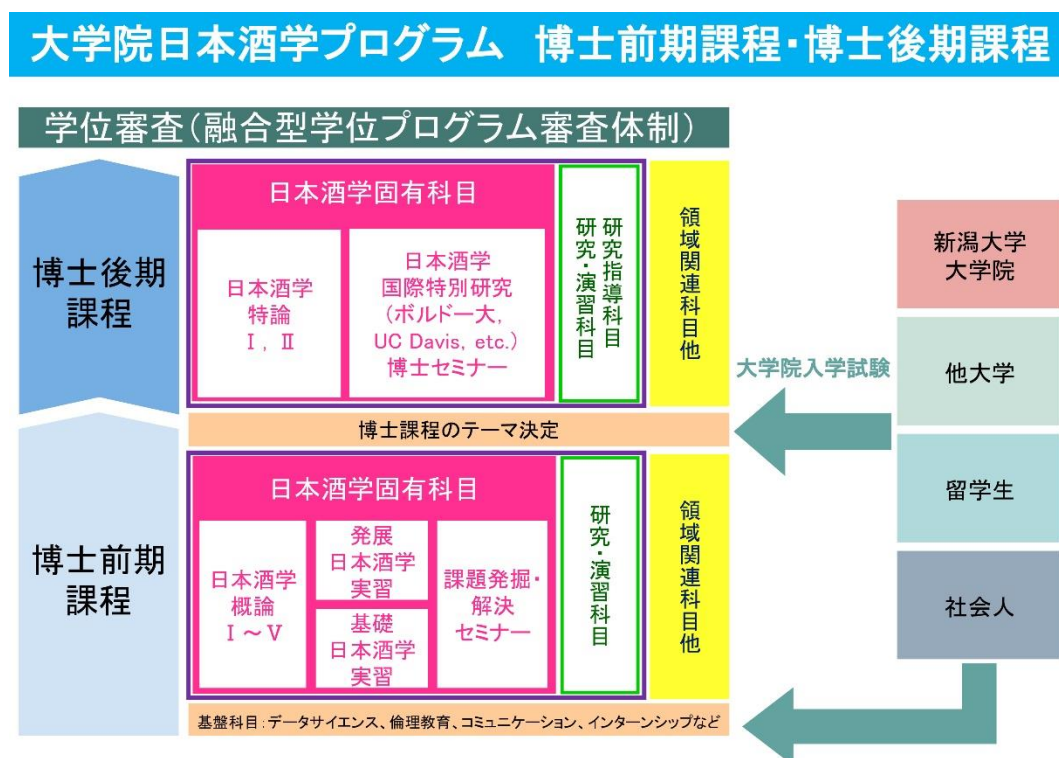
- ・履修希望者数 273 名
- ・履修者数 101 名
- ・うち留学生数 0 名
- ・講義形式 対面

【日本酒学 C 2024 年度スケジュール】

日にち	内容	講師・担当
第 1 回 6 月 12 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） 宮本 託志（新潟大学日本酒学センター / 特任助教） 佐藤 茉美（ヴェルツブルク大学 ルドルフ・フィル ヒョウセンター / 博士研究員）
第 2 回 6 月 19 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 26 日	土と人とがつくる酒米	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 3 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 10 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 17 日	日本酒や酒粕の機能性	佐藤 茉美（ヴェルツブルク大学 ルドルフ・フィル ヒョウセンター / 博士研究員）
第 7 回 7 月 24 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） 宮本 託志（新潟大学日本酒学センター / 特任助教） 佐藤 茉美（ヴェルツブルク大学 ルドルフ・フィル ヒョウセンター / 博士研究員）
第 8 回 7 月 31 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 日本酒学分野 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。



2025 年 3 月に、博士前期課程 2 年生 8 名（現代社会文化研究科 4 名、自然科学研究科 4 名）が第二期生として、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ウェブサイト：

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 自然科学研究科ウェブサイト：

（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」を山梨大学にて開講した。

講義は鹿児島大学農学部生および山梨大学生命環境学部生を対象として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「日本酒学と日本酒の醸造法」、岸保行 副センター長が「日本酒の経済学・経営学」の講義を行った。

2025年度からは、3大学各大学において単位取得が可能な科目として開講する予定である。

科目名 : 日本の酒学序論

Introduction to Japanese Alcoholic Beverages

日時 : 2025年2月10日(月)、12日(水)

形式 : ハイブリッド形式(現地およびオンライン)

対象 : 鹿児島大学農学部生および山梨大学生命環境学部生



4.6 グローバル推進機構 国際交流センター 講義(共催)

4.6.1 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(現 グローバル推進機構 国際交流センター)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: 240G3258)」(※1)(担当教員: 国際センター 蒙 韞(韞) 准教授)において、日本酒学センターの畑 有紀 特任助教がゲストとして招かれ、講師を務めた。

この科目には、日本人学生に加え、中国、台湾、香港、ルーマニア、リトアニア、ドイツ、トルコといった国々からの留学生が参加しており、畑 特任助教がゲストとして招かれ講師を務めるのは2年目である。

初めに日本酒の原料であるお米の活用方法についてのアイスブレイクがあり、多くの学生から「せんべい」、「お餅」、「牛丼」などといった回答があり、活発な意見交換となった。

そして、畑 特任助教より、16世紀前半に制作された『酒飯論絵巻』に描かれる、当時の人々の飲食・宴会の風景や厨房の様子、そして日本の酒文化の広がりについて講義が行われ

た。

その後、学生たちは、グループごとに自身の国の酒や飲酒習慣、その背景にある文化について議論を交わしたのち、日本語と英語の両方で議論の内容を発表した。学生たちからは、日本酒はもちろん、焼酎、ワイン、ビール、白酒（パイチュウ）、パリンカ、ミード、ラク（RAKI）など、各国の酒とその文化が紹介され、酒を題材としたグループワークを通じて、お互いの国の習慣・文化についての理解を深める機会となった。

科目名：国際共修：留学生との協働学習を通した異文化理解 A

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

日時：2024 年 6 月 10 日（月） 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）



（※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多文化共生（Multicultural Symbiotic Societies）に向けた、世界・地球の課題を発見し、共にその解決策を探る、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。

4.6.2 国際共修：留学生との協働学習を通した異文化理解 A および国際共修：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

新潟大学 教育基盤機構 国際センター（現 グローバル推進機構 国際交流センター）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した異文化理解 A（開講番号：240G3258）」（※1）および「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（開講番号：240G3257）」（※2）（担当教員：国際センター 蒙 韞（韞）准教授）

の授業外活動として、日本人学生と外国人留学生がともに、朝日酒造株式会社様にて日本酒について学んだ。

初めに朝日酒造株式会社の担当者より、酒造りや商品開発についてのレクチャーを受けた後、4つのグループに分かれ、世界の4つのエリア（東アジア・北米・ヨーロッパ・オセアニア）における地域でのお酒の市場などをベースに、SWOT 分析を行い、日本酒の世界展開に関するアイデアを出し合うワークショップを行った。参加した学生からは、国際的な視点から積極的な意見交換が行われた。

その後、酒蔵見学を体験し、宝水と呼ばれる湧き水や朝日神社の見学、日本酒の試飲を通して、酒造りの現場を体感する貴重な機会となった。

本イベントは朝日酒造株式会社、新潟大学 教育基盤機構 国際センター、日本酒学センターの共催で実施した。

科目名 : 国際共修：留学生との協働学習を通した異文化理解 A

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

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 : 2024 年 6 月 22 日（土）

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 : 朝日酒造株式会社



（※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、世界・地球の課題を発見し、共にその解決策を探る、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。

（※2）日本や世界が注目しているビジネス上のテーマや、関連するグローバル企業から提示

されるテーマ等について、TBL(Team-Based Learning 多国籍チーム学習)やPBL(Problem-Based/Project-Based Learning 問題解決型/目標達成型学習)を通して協働プロジェクトを遂行し、解決策を提案する等、多様なレベルで様々な取り組みを行い、大学生の段階で早めに会社や仕事の疑似体験ができる講義。

4.6.3 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

新潟大学 グローバル推進機構 国際交流センターが提供する全学向け G コード科目「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（開講番号：240G3759）」

（※3）（担当教員：国際交流センター 蒙 韞（韞）准教授）において、八海醸造株式会社様から講師をお迎えし、外国人留学生と日本人学生がともに、日本酒の世界展開とその観光産業について学び、考えた。

本学五十嵐キャンパスでの講義は 2 週間にわたり行われた。1 週目は講師に八海醸造株式会社 営業本部 海外営業部 海外営業課の斎藤 清人 係長、續 綾乃 氏をお迎えし、酒造りの基礎や会社紹介に加え、同社の酒造りにかける思い、豊富な商品ラインナップ、海外事業展開および同社が運営する「魚沼の里」についてレクチャーいただいた。その後、「日本酒のグローバル展開」をテーマにワークショップを行い、参加学生のグループワークや発表、産学連携の議論により学びを深めた。

2 週目の講義の冒頭では、日本酒学センターの小野 佳子 推進室長が日本酒学センターの教育に関する取組を中心に紹介した。

上述の講義とワークショップ後、12 月 21 日（土）にフィールドワークとして 24 名の学生が八海醸造株式会社と同社が運営する「魚沼の里」を訪問し、雪室や酒蔵見学により同社の酒造りについて学んだ。特に酒蔵見学では、今も手作業で行っている麴づくりの工程を見学し、日本の伝統的酒造りである米麴づくりの作業を目の当たりにすることができた。

また、現地における 2 回目のワークショップでは、日本酒の試飲と「魚沼の里」への巡り体験を通して、日本酒の伝統継承と海外展開、また同社が運営する「魚沼の里」のインバウンド事業の拡大について、グローバルと地域活性化への貢献という様々な観点から積極的な意見交換が行われ、貴重な学び・議論の場となった。

科目名 : 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 : 講義 2024 年 12 月 5 日（木）、12 日（木） 12:55－14:25

酒蔵見学 2024 年 12 月 21 日（土）

形式 : 対面

担当教員：蒙 韞（韞）（日本酒学センター協力教員 / グローバル推進機構 国際交流センター

准教授)

講師 : 八海醸造株式会社

小野 佳子 (日本酒学センター 推進室長/ 特任教授)



(※3) 地域活性化や地方が注目しているビジネス上のテーマや、地方企業・地域経済のグローバル化等について、TBL (Team-Based Learning 多国籍チーム学習)や PBL(Problem-Based/Project-Based Learning 問題解決型/目標達成型学習)を通して協働プロジェクトを遂行し、解決策を提案する等、多様なレベルで様々な取り組みを行い、大学生の段階で早めに会社や仕事の疑似体験ができる講義。

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
Hiroshi Amesaka, Mizuho Hara, Yuki Sakai, Atsuko Shintani, Kaori Sue, Tomoyuki Yamanaka , Shun-Ichi Tanaka, Yoshiaki Furukawa	Engineering a monobody specific to monomeric Cu/Zn-superoxide dismutase associated with amyotrophic lateral sclerosis	<i>Protein Science</i> 2024, 33(4), e4961	10.1002/pro.4961
Yuto Ushiyama, Ikuhisa Nishida , Saki Tomiyama, Hitomi Tanaka, Kazunori Kume, Dai Hirata	Search for protein kinase(s) related to cell growth or viability maintenance in the presence of ethanol in budding and fission yeasts	<i>Bioscience, Biotechnology & Biochemistry</i> 2024, 88(7), 804-815	10.1093/bbb/zbae044
Hidemi Misawa, Kai Kamishima, Tenkei Koyama, Lisa Ohgaki, Yuta Morisaki, Tomoyuki Yamanaka , Shigeyoshi Itohara, Shoko Sawano, Wataru Mizunoya, Naomichi Ogihara	Type selective ablation of postnatal slow and fast fatigue-resistant motor neurons in mice induces late onset kinetic and postural tremor following fiber-type transition and myopathy	<i>Experimental Neurology</i> 2024, 376, 114772	10.1016/j.expneurol.2024.114772
Haruko Miyazaki, Saki Nishioka, Tomoyuki Yamanaka , Manabu Abe, Yukio Imamura, Tomohiro Miyasaka, Nobuto Kakuda, Toshitaka Oohashi, Tomomi Shimogori, Kazuhiro Yamakawa, Masahito Ikawa, Nobuyuki Nukina	Generation and characterization of cerebellar granule neurons specific knockout mice of Golli-MBP	<i>Transgenic Research</i> 2024, 33(3), 99-117	10.1007/s11248-024-00382-0

<u>Hiroshi Suzuki</u> , Kenichi Watanabe, Somasundaram Arumugam, Rejina Afrin, <u>Masahiko Yamamoto</u> , Yasuhiro Matsubayashi, <u>Hirohito Sone</u>	Lactic acid-fermented Sake lees protect against nonalcoholic steatohepatitis in mice	<i>Functional Foods in Health and Disease</i> 2024, 14(5), 334-345	10.31989/ffh.d.v14i5.1341
<u>Takuji Miyamoto</u> , <u>Ikuhisa Nishida</u> , <u>Norikuni Ohtake</u> , <u>Dai Hirata</u>	Impacts of the dose of nitrogen fertilizer applied to rice plants as top dressing on sake brewing	<i>Journal of Cereal Science</i> 2024, 118, 103941	10.1016/j.jcs.2024.103941
Tohru Abe, Haruna Shiratori, Kosuke Kashiwazaki, Kazuma Hiasa, Daijiro Ueda, Tohru Taniguchi, Hajime Sato, <u>Takashi Abe</u> , <u>Tsutomu Sato</u>	Structural-model-based genome mining can efficiently discover novel non-canonical terpene synthases hidden in genomes of diverse species	<i>Chemical Science</i> 2024, 15(27), 10402-10407	10.1039/d4sc01381f
<u>Masahiko Yamamoto</u> , Kazuya Fujihara, Hiruma Hasebe, Yuta Yaguchi, Hajime Ishiguro, Yasuhiro Matsubayashi, Takaho Yamada, Satoru Kodama, <u>Hirohito Sone</u>	Significant inverse association between self-reported fast walking and incident severe diabetic microvascular complications including retinopathy and initiation of dialysis	<i>Diabetes</i> 2024, 73 (Supplement_1), 502-P	10.2337/db24-502-P
Yasushi Mori, Tsukumo Abe, Nami Masaya, Kiharu Igarashi, <u>Hideyo Sato</u> , Sho Kobayashi	A search for food extracts inhibiting ferroptosis using immortalized mouse embryonic fibroblasts derived from xCT knockout mice	<i>Bioscience, Biotechnology & Biochemistry</i> 2024, 88(9), 1064-1068	10.1093/bbb/zbae090
Yoshito Saito, Kenta Itakura, <u>Norikuni Ohtake</u> , Hideo Hasegawa	Classification of soybean chemical characteristics by excitation emission matrix coupled with t-SNE dimensionality reduction.	<i>Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy</i> 2024, 322, 124785	10.1016/j.saa.2024.124785
Sibel Sokel, Solomon Oloruntoba Samuel, <u>Kazuki Suzuki</u> , <u>Naoki Harada</u>	Differences in Early Root Endophytic Bacterial Communities between Japanese Sake Rice Cultivars and Table Rice Cultivars	<i>Agronomy</i> 2024, 14(8), 1769	10.3390/agronomy14081769

Boris Boiarskii, Anna Lyude, Anastasiia Boiarskaia, <u>Norikuni Ohtake</u> , Hideo Hasegawa	Bibliometric analysis of the Japan-Russia scientific cooperation networks using R bibliometrix	<i>Journal of Infrastructure, Policy and Development</i> 2024, 8(8), 6155	10.24294/jip.d.v8i8.6155
Kajita Piriyaprasath, <u>Yoshito Kakiara</u> , Mana Hasegawa, Yuya Iwamoto, Yoko Hasegawa, Noritaka Fujii, Kensuke Yamamura, <u>Keiichiro Okamoto</u>	Nutritional Strategies for Chronic Craniofacial Pain and Temporomandibular Disorders: Current Clinical and Preclinical Insights	<i>Nutrients</i> 2024, 16(17), 2868	10.3390/nu16172868
Anastasiia Boiarskaia, Hideo Hasegawa, Boris Boiarskii, Anna Lyude, <u>Norikuni Ohtake</u>	A comprehensive analysis of soybean breeding in Russia: Insights into soybean varietal diversity	<i>Journal of Infrastructure, Policy and Development</i> 2024, 8(8), 6448	10.24294/jip.d.v8i8.6448
Jomkwan Jumpathong, <u>Ikuhisa Nishida</u> , Yasuhiro Matsuo, Tomohiro Kaino, Makoto Kawamukai	Investigation and determination of CoQ ₁₀ (H ₂) and CoQ ₁₀ (H ₄) species from black yeast-like fungi and filamentous fungi	<i>Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry</i> 2024, 89(1), 110-123	10.1093/bbb/zbae149
Jomkwan Jumpathong, <u>Ikuhisa Nishida</u> , Tomohiro Kaino, Makoto Kawamukai	Menaquinone production in genetically engineered <i>E. coli</i>	<i>FEMS Microbiology Letters</i> 2024, 371, fnae098	10.1093/femsl/fnae098
Ryuichi Hishida, Kohei Ishiguro, <u>Tomoyuki Yamanaka</u> , Shinya Toyokuni, Hideaki Matsui	Homozygous <i>slc25a20</i> zebrafish mutant reveals insights into carnitine-acylcarnitine translocase deficiency pathogenesis	<i>Molecular Genetics and Metabolism Reports</i> 2024, 41, 101165	10.1016/j.ymgmr.2024.101165
<u>Ikuhisa Nishida</u> , Shogo Nishihara, Tomohiro Kaino, Makoto Kawamukai, <u>Dai Hirata</u>	Effect of coenzyme Q deficiency on ethanol fermentation in sake yeast	<i>Bioscience, Biotechnology and Biochemistry</i> 2025, 89(2), 313-318	10.1093/bbb/zbae167
Yuichi Takajo, Jorge Sáez-Chandía, <u>Yoshito Kakiara</u> , Satoshi Inamasu	Forsythia viridissima Leaf Extract Inhibits Trabecular Bone Mineral Loss in Rats Induced by a Low-Calcium Diet	<i>Journal of Nutritional Science and Vitaminology</i> 2024, 70(6), 503-507	10.3177/jnsv.70.503

Sirajo Salisu Jibia, Kanokwan Panjama, Chaiartid Inkham, Takashi Sato, <u>Norikuni Ohtake</u> , Soraya Ruamrungsri	Interactive Effects of LED Spectrum and Nitrogen Levels on Physiological Changes and Yield of Strawberry (<i>Fragaria</i> × <i>ananassa</i> Duch.)	<i>Plants</i> 2025, 14(1), 89	10.3390/plants14010089
<u>Masahiko Yamamoto</u> , Kazuya Fujihara, Hiruma Hasebe, Yuta Yaguchi, Takaho Yamada, Satoru Kodama, Shiro Tanaka, <u>Hirohito Sone</u>	Positive association of large alcohol intake per occasion with vision- threatening severe diabetic retinopathy or diabetic macular edema in Japanese men with type 2 diabetes	<i>Preventive Medicine</i> 2025, 191, 108220	10.1016/j.ypmed.2025.108220
Sirajo Salisu Jibia, Kanokwan Panjama, Chaiartid Inkham, Takashi Sato, <u>Norikuni Ohtake</u> , Soraya Ruamrungsri	Effects of Source on the Nitrogen Uptake, Allocation Patterns, and Performance of Strawberry (<i>Fragaria</i> × <i>ananassa</i> Duch.): A ¹⁵ N-Tracer Study	<i>Plants</i> 2025, 14(2), 265	10.3390/plants14020265
Kajita Piriyaprasath, Mana Hasegawa, Yuya Iwamoto, Rantaro Kamimura, Andi Sitti Hajrah Yusuf, Noritaka Fujii, Kensuke Yamamura, <u>Keiichiro Okamoto</u>	Effects of treadmill running on anxiety- and craniofacial pain-like behaviors with histone H3 acetylation in the brain of mice subjected to social defeat stress	<i>PLoS One</i> 2025, 20(1), e0318292	10.1371/journal.pone.0318292
Yifeng Gong, Norapat Klinkaewboonwong, Risa Hayashi, Yan Zhou, <u>Ikuhisa Nishida</u> ¹ , Rei Saito, Tetsuya Goshima, Tomoyuki Nishi, Daisuke Watanabe, <u>Dai Hirata</u> ^{1, 2, 3, 4, 5} , Takeshi Akao, Yoshikazu Ohya	Combinatory breeding of sake yeast strains with mutations that enhance Ginjo aroma production	<i>Bioscience, Biotechnology and Biochemistry</i> 2025, zbaf029	10.1093/bbb/zbaf029
<u>砂野 唯</u>	酒の色々イسلامの発酵食品タペと トアに注目してー	『BIOSTORY』 41, 70-74	
李 哲, <u>橋本 学</u>	中国向けの日本酒ラベルデザインの研 究	『環境芸術』 Vol.32, 108-115	
<u>柿原 奈保子</u> , 深澤 友里	学内完結型老年看護学実習に高齢者の 一般住民参加を取り入れて	『看護教育』 65 巻 4 号, 446-449	

畑 有紀 , 佐藤 茉美	食材を浸漬して造る薬酒・料理酒のベースをめぐる検討—近世の菊酒を例として—	『会誌食文化研究』 20 巻, 2-14	
畑 有紀 , フェレイロ ダマソ, 李 麗, 松山 由布子, 柳本 大地, 永井 敦	21 世紀型スキルを育成する「日本学教育」	『広島大学森戸国際 高等教育学院紀要』7 号, 9-24	
畑 有紀 , 布施 倫英	フィンランドでのセミナー「日本の物語と食」開催を通じた PBL 型日本学教育の実践	『新潟大学高等教育 研究』第 12 巻, 17-22	
蒙 榼 , 畑 有紀	日本酒と日本文学を題材とした国際共修の新たな試み：国際交流センターと日本酒学センターとの連携から	『新潟大学高等教育 研究』第 12 巻, 23-28	
武田 竜慈, 岡崎 篤行	酒蔵建築に関する立地と活用の実態 -山形県を対象にして-	『都市計画報告集』 23 巻 4 号	10.11361/reportscpj.23.4_470
尾崎 真冬, 岡崎 篤行	酒蔵建築に関する立地と活用の実態 -長野県を対象にして-	『都市計画報告集』 23 巻 4 号	10.11361/reportscpj.23.4_477

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, Hiruma Hasebe, Yuta Yaguchi, Hajime Ishiguro, Yasuhiro Matsubayashi, Takaho Yamada, Satoru Kodama, Hirohito Sone	Significant inverse association between self-reported fast walking and incident severe diabetic microvascular complications including retinopathy and initiation of dialysis	American Diabetes Association 84th Scientific Sessions	2024/6/21-24 (Orlando, USA)
Shuh-ichi Nishikawa , Sakura Eizuka, Kayano Toume, Yuki Tomita, Takashi Araki, Shohei Yamaoka, Naoki Minamino, Takashi Ueda	The GEX1 ortholog of Marchantia polymorpha is a nuclear membrane protein of gametes required for fertilization	27th International Congress on Sexual Plant Reproduction	2024/7/8 (Providence, USA)

<u>Norikuni Ohtake</u> , Rinka Tabuchi, <u>Takuji Miyamoto</u> , <u>Kuni Sueyoshi</u>	Effect of nitrogen foliar sprays on soybean seed storage protein accumulation	日本土壤肥料学会 2024 年度大会	2024/9/3-5 (Fukuoka, Japan)
Pornpimol Moolkaew, Yoshito Saito, <u>Takuji</u> <u>Miyamoto</u> , <u>Ikuhisa Nishida</u> , Hideo Hasegawa	Determination of ferulic acid contents in Japanese sake lees (Sake-Kasu) using Fluorescence and NIR spectroscopy	第 82 回農業食料工 学会年次大会	2024/9/7-9 (Yamagata, Japan)
Toshiaki Umezawa, Masaru Kobayashi, Reza Ramdan Rivai, Masaomi Yamamura, Kiyoshi Yamazaki, Yuki Tobimatsu, Tsuyoshi Tokunaga, Toru Fujiwara, Lydia Pui Ying Lam, <u>Takuji</u> <u>Miyamoto</u> , Yuri Takeda- Kimura, Taichi Koshiba, Rie Takada, Shiro Suzuki, Masahiro Sakamoto	Lignin metabolic engineering for sustainable valorization of grass biomass	2nd International Lignin Symposium	2024/9/7-10 (Kyoto, Japan)
<u>Takuji Miyamoto</u> , <u>Ikuhisa</u> <u>Nishida</u> , Senri Yamamoto, Yuki Tobimatsu, Toshiaki Umezawa, Keigo Mikame, <u>Norikuni Ohtake</u> , <u>Dai</u> <u>Hirata</u>	Fluctuation of ferulate content in sake rice grains under different climates and fertilization conditions	2nd International Lignin Symposium	2024/9/7-10 (Kyoto, Japan)
Reza Ramdan Rivai, Masaru Kobayashi, Kiyoshi Yamazaki, <u>Takuji</u> <u>Miyamoto</u> , Tsuyoshi Tokunaga, Toru Fujiwara, Toshiaki Umezawa	Altered lignin accumulation in low silicon supply and mutants of sorghum	2nd International Lignin Symposium	2024/9/7-10 (Kyoto, Japan)
Rie Fuse, <u>Yuki Hata</u>	From a user of Japanese resources to an expert on Japanese resources–The case of an applied project course for organizing “Japanese Stories about Food Seminar” at the University of Helsinki	The 34th European Association of Japanese Resource Specialists Conference	2024/9/13 (Sofia, Bulgaria)

<u>Yuki Hata</u>	Lessons from anthropomorphized organs: Examination of the color woodblock prints “Inshoku yojo kagami” and “Boji yojo kagami”	XVI Congreso nacional y VII Internacional de la Asociación de Estudios Japoneses en España	2024/9/26 (Pontevedra, Spain)
Nanami Kobayashi, Yoshikazu Ohya, Kenichiro Itami, Ayato Sato, <u>Shuh-ichi Nishikawa</u>	Analysis of Compounds that Inhibit Nuclear Fusion during Yeast Mating	The 5th International Congress on Natural Sciences with Sisterhood Universities (ICNS 2024)	2024/9/26 (Niigata, Japan)
Ayaka Kawahara, Ayato Sato, Kenichiro Itami, <u>Shuh-ichi Nishikawa</u>	Screening and Analysis of Compounds that Inhibit Pollen Tube Growth	The 5th International Congress on Natural Sciences with Sisterhood Universities (ICNS 2024)	2024/9/26 (Niigata, Japan)
Kayano Toume, Sakura Eizuka, Yuki Tomita, Takashi Araki, Shohei Yamaoka, Naoki Minamino, Takashi Ueda, <u>Shuh-ichi Nishikawa</u>	The GEX1 Ortholog of Marchantia polymorpha is a Nuclear Membrane Protein of Gametes Required for Fertilization	The 5th International Congress on Natural Sciences with Sisterhood Universities (ICNS 2024)	2024/9/27 (Niigata, Japan)
Aoi Kawashima, Akihisa Ichimura, Masateru Chihara, Mizusawa Shungo, <u>Shuh-ichi Nishikawa</u> , Kosuke Ito	Analysis of Molecular Mechanism and Physiological Function of Peptidyl-tRNA Hydrolase Pth2	The 5th International Congress on Natural Sciences with Sisterhood Universities (ICNS 2024)	2024/9/27 (Niigata, Japan)
長谷川 真奈, <u>岡本 圭一郎</u> , <u>柿原 嘉人</u>	アグマチンが顎顔面痛誘発性の不安行動に及ぼす影響	第 44 回日本歯科薬物療法学会学術大会	2024/7/13 (新潟)
Stephanny Castillo-Quispe, <u>岡本 圭一郎</u> , <u>柿原 嘉人</u>	酒粕の骨代謝への効果	第 44 回日本歯科薬物療法学会学術大会	2024/7/13 (新潟)

加藤 成祥, 白井 綾樹, 久住 亮介, <u>柿原 奈保子</u> , <u>佐藤 英世</u>	活性化マクロファージ様細胞における フェロトーシスの抑制	第 18 回日本臨床検 査学教育学会学術大 会	2024/8/23 (新潟)
久住 亮介, 加藤 成祥, 白井 綾樹, <u>柿原 奈保子</u> , <u>佐藤 英世</u>	ヒト由来骨肉腫細胞の転移能における グルタチオン合成制御系の役割	第 18 回日本臨床検 査学教育学会学術大 会	2024/8/23 (新潟)
<u>宮本 託志</u> , <u>西田 郁久</u> , 山本 千莉, 飛松 裕基, 梅澤 俊明, 三亀 啓吾, <u>大竹 憲邦</u> , <u>平田 大</u>	酒米フェルラ酸量の変動要因に関する 研究—穂肥窒素量と登熟期気温の影響 について—	日本土壌肥料学会 2024 年度大会	2024/9/3-5 (福岡)
岩片 奨悟, 大塚 生, 吾妻 秀哉, 金本 壮平, 深井 周也, 藤橋 雅宏, 品田 哲郎, 上田 大次郎, <u>佐藤 努</u>	Class IB テルペン合成酵素のゲノムマ イニングと変異による新規テルペンの 創出	第 76 回日本生物工 学会大会 (2024)	2024/9/8-10 (東京)
村越 太功斗, 上田 大次郎, 佐藤 諒, 藤井 明日香, 大谷 悠介, 梅野 大輔, <u>佐藤 努</u>	進化学学を利用したアンブレイン合成 酵素の高活性変異体と耐熱性変異体の 創出	第 76 回日本生物工 学会大会 (2024)	2024/9/8-10 (東京)
上田 大次郎, 松田 夏, 平井 奈実, 鷹羽 優香, 井上 真緒, 亀谷 太一, 達谷窟 奈緒, 安田 佳織, 磯貝 泰弘, <u>柿原 嘉人</u> , 品田 哲郎, <u>佐藤 努</u>	酵素合成されたトリテルペンを用いた ビタミン D 受容体結合能解析	第 76 回日本生物工 学会大会 (2024)	2024/9/8-10 (東京)
<u>西田 郁久</u> , 西原 昇瑚, 戒能 智宏, 川向 誠, <u>平田 大</u>	アルコール発酵におけるコエンザイム Q 欠損の影響	酵母遺伝学フォーラ ム第 57 回研究報告 会	2024/9/9-11 (香川)
長島 希美, <u>西田 郁久</u> , 赤尾 健, <u>平田 大</u>	日本酒醸造のための様々な醸造用酵母 の改良	酵母遺伝学フォーラ ム第 57 回研究報告 会	2024/9/9-11 (香川)
大場 ななほ, <u>西田 郁久</u> , <u>平田 大</u>	EtOH 存在下での寿命制御に関与する プロテインホスファターゼ (PP) の探 索	酵母遺伝学フォーラ ム第 57 回研究報告 会	2024/9/9-11 (香川)
星 涼太, <u>西田 郁久</u> , 赤尾 健, 下飯 仁, 大矢 禎一, <u>平田 大</u>	清酒酵母 K1801 株の改良・育種に関す る研究	酵母遺伝学フォーラ ム第 57 回研究報告 会	2024/9/9-11 (香川)
田中 ひとみ, <u>西田 郁久</u> , 山崎 梨沙, 大土井 律之, <u>平田 大</u>	広島吟醸酵母の改良育種に関する研究	酵母遺伝学フォーラ ム第 57 回研究報告 会	2024/9/9-11 (香川)

松井 伶剛, <u>西田 郁久</u> , <u>平田 大</u>	EtOH 存在下の寿命制御に関与する細胞膜タンパク質の探索	酵母遺伝学フォーラム第 57 回研究報告会	2024/9/9-11 (香川)
Gong Yifeng, Klinkaewboonwong Norapat, 林 梨咲, 周 延, <u>西田 郁久</u> , 五島 徹也, 西 智之, 渡辺 大輔, <u>平田 大</u> , 赤尾 健, 大矢 禎一	吟醸香を高生産する二重変異を持つ清酒酵母株の醸造特性	酵母遺伝学フォーラム第 57 回研究報告会	2024/9/9-11 (香川)
川原 綾香, 佐藤 綾人, 伊丹 健一郎, <u>西川 周一</u>	花粉の発芽と花粉管伸長を阻害する化合物の探索と解析	日本植物学会第 88 回大会	2024/9/14 (宇都宮)
津田 尚子, 丸山 大輔, <u>西川 周一</u>	受精時の精核融合欠損が引き起こす胚乳形成異常の解析	日本植物学会第 88 回大会	2024/9/15 (宇都宮)
浦上 陽菜, <u>西川 周一</u>	シロイヌナズナ雌性配偶体形成過程の細胞周期の解析	日本植物学会第 88 回大会	2024/9/16 (宇都宮)
高松 優菜, 高木 祐理, 奥田 哲弘, 東山 哲也, <u>西川 周一</u>	受精時の精核融合欠損株が示す胚発生異常の解析	日本植物学会第 88 回大会	2024/9/16 (宇都宮)
長島 希美, <u>西田 郁久</u> , 赤尾 健, <u>平田 大</u>	日本酒醸造のための様々な醸造用酵母の改良	第 4 回日本の酒シンポジウム / 第 7 回日本酒学シンポジウム (ポスター発表)	2024/9/20-21 (新潟)
大場 ななほ, <u>西田 郁久</u> , <u>平田 大</u>	EtOH 存在下での寿命制御に関与するプロテインホスファターゼ (PP) の探索	第 4 回日本の酒シンポジウム / 第 7 回日本酒学シンポジウム (ポスター発表)	2024/9/20-21 (新潟)
星 涼太, <u>西田 郁久</u> , 赤尾 健, 下飯 仁, 大矢 禎一, <u>平田 大</u>	清酒酵母 K1801 株の改良・育種に関する研究	第 4 回日本の酒シンポジウム / 第 7 回日本酒学シンポジウム (ポスター発表)	2024/9/20-21 (新潟)
田中 ひとみ, <u>西田 郁久</u> , 山崎 梨沙, 大土井 律之, <u>平田 大</u>	広島吟醸酵母の改良育種に関する研究	第 4 回日本の酒シンポジウム / 第 7 回日本酒学シンポジウム (ポスター発表)	2024/9/20-21 (新潟)

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>	Sdr4-k 導入による酒造好適米‘五百万石’ の胚乳形成変化	第 4 回日本の酒シン ポジウム / 第 7 回日 本酒学シンポジウム (ポスター発表)	2024/9/20-21 (新潟)
Yan Lu, <u>岸 保行</u>	地域の味覚を繋ぐ 中華八大菜系で考 える中国への日本酒進出適地選	第 4 回日本の酒シン ポジウム / 第 7 回日 本酒学シンポジウム (ポスター発表)	2024/9/20-21 (新潟)
菊地 初月, <u>岸 保行</u>	Z 世代の日本酒推奨意図の形成プロセ スー大学生サークルの飲酒経験からの 分析ー	第 4 回日本の酒シン ポジウム / 第 7 回日 本酒学シンポジウム (ポスター発表)	2024/9/21 (新潟)
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>	Sdr4-k 導入による酒造好適米‘五百万石’ の胚乳形成への影響	日本応用糖質科学会 2024 年 (第 73 回)	2024/9/25 (京都)
阿部 透, 白鳥 遥菜, 柏崎 航佑, 日浅 和馬, 上田 大次郎, 谷口 透, 佐藤 玄, <u>阿部 貴志</u>, <u>佐藤 努</u>	立体構造モデルに基づく非標準テルペ ン環化酵素のゲノマイニング	第 34 回イソプレノ イド研究会例会	2024/9/27 (東京)
岩片 奨悟, 田崎 英祐, 上田 大次郎, <u>佐藤 努</u>	酵素の二機能に着目した枯草菌由来新 規イソプレレン合成酵素の探索	第 34 回イソプレノ イド研究会例会	2024/9/27 (東京)
柴 逸, 上田 大次郎, 富士川 成美, <u>佐藤 努</u>	キスジノミハムシ由来テルペン合成酵 素の機能解析	第 34 回イソプレノ イド研究会例会	2024/9/27 (東京)
<u>畑 有紀</u>	フィンランドでの異分野協働による日 本学教育の実践 (ラウンドテーブル: 21 世紀型スキルを育成する「日本学教 育」ー協働と学際からの問い直しー)	東アジア日本研究者 協議会 第 8 回国際 学術大会	2024/11/9 (淡水, 台湾)
<u>砂野 唯</u>	酒を食べる人々: エチオピア農耕民デ ランシャに注目して	一般社団法人日本家 政学会 食文化研究 部会 2024 年度第 36 回研究大会	2024/11/17 (東京)
小林 那奈美, 大矢 禎一, 伊丹 健一郎, 佐藤 綾人, <u>西川 周一</u>	抗真菌剤 micafungin は出芽酵母の接合 時の核融合を阻害する	第 47 回日本分子生 物学会年会	2024/11/27 (福岡)

川原 綾香, 佐藤 綾人, 伊丹 健一郎, <u>西川 周一</u>	花粉の発芽と花粉管の伸長を阻害する 化合物のスクリーニング	第 47 回日本分子生 物学会年会	2024/11/28 (福岡)
<u>山中 智行</u>	転写因子のスプライシングを介した神 経幹細胞の増殖・分化制御	第 47 回日本分子生 物学会年会	2024/11/28 (福岡)
<u>畑 有紀</u>	フィンランドでの教育実践から見た教 材としての日本文学・文化の活用の可 能性	International conference 2024: Research on Cultural- Educational issues in contemporary Japan	2024/12/21 (ホーチミン, ベトナム)
<u>山本 正彦</u> , 藤原 和哉, 佐藤 隆明, 山田 万祐子, 大澤 妙子, 石黒 創, 松林 泰弘, <u>鈴木 浩史</u> , 長谷部 日, 山田 貴穂, 児玉 暁, <u>曽根 博仁</u>	歩行速度と重症糖尿病網膜症の関連に ついての検討	第 31 回日本糖尿病 眼学会総会	2025/1/26 (沖縄)
<u>西田 郁久</u> , 西原 昇瑚, 戒能 智宏, 川向 誠, <u>平田 大</u>	酵母のアルコール発酵におけるコエン ザイム Q 欠損の影響	日本農芸化学会 2025 年度大会	2025/03/4-8 (札幌)
ジャンパトング ジヨムカン, <u>西田 郁久</u> , 松尾 安浩, 戒能 智宏, 川向 誠	飽和型側鎖を有する CoQ10 の探索	日本農芸化学会 2025 年度大会	2025/03/4-8 (札幌)
<u>落合 秋人</u> , 鈴木 優飛, 米野 和真, 岩崎 亜緯, 橋田 麻由, TON Lina, 田中 孝明	酒粕由来 ACE 阻害ペプチドの単離・同 定と高血圧改善食品の開発に向けた基 盤研究	日本農芸化学会 2025 年度大会	2025/3/5 (札幌)
當銘 香也乃, 永塚 さくら, 富田 由妃, 荒木 崇, 山岡 尚平, 南野 尚紀, 上田 貴志, <u>西川 周一</u>	ゼニゴケ GEX1 オルソログは有性生殖 に必須の配偶子核膜タンパク質である	第 66 回日本植物生 理学会年会	2025/3/14 (石川)
堀内 華乃, <u>西川 周一</u>	シロイヌナズナ受精時の精核融合にお ける SUN タンパク質の役割の検討	第 66 回日本植物生 理学会年会	2025/3/14 (石川)

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
Daijiro Ueda, Tohru Abe, Masahiro Fujihashi, Tsutomu Sato	Identification and functional/structural analyses of large terpene synthases	<i>Methods in Enzymology</i> 2024, 699, 477-512	10.1016/bs. mie.2024.03. 017
上田 大次郎, 佐藤 努	龍涎香主成分アンブレインとその類縁 体のビタミン D 受容体結合能	『バイオサイエンス とインダストリー』 2024, 82(4), 396-397	
畑 有紀	書評『古代の酒に酔う 甕酒造りの共 創プロジェクト』吉川弘文館（2024） 庄田慎矢編	『酒史研究』第 40 号, 44	

5.1.4 書籍等（欧文、邦文、発行年月日順）

著者名	タイトル	誌名	発行元	ISBN
Yuki Hata , Minna Lehmuskoski (tr.), Pyy Aarnio (tr.), Pia Aizawa (tr.), Ria Iikkanen (tr.), Anni Lehtonen (tr.), Rie Fuse(tr.)	Kuinka sake kehittyi Edo- kauden tarinoiden henkilöhahmoksi?	<i>Tomo</i> (2/2024), 24-27	Japanilaisen kulttuurin ystävät ry	
SUEYOSHI Kuni	Introduction	<i>Sakeology - An Interdisciplinary Study of Sake as a Form of Traditional Japanese Culture</i> -, 1-3	Design Egg. Inc.	978-4- 8150- 4415-2
SUEYOSHI Kuni , KISHI Yasuyuki	Chapter I. Introduction to Sakeology 1. What is Sakeology?	<i>Sakeology - An Interdisciplinary Study of Sake as a Form of Traditional Japanese Culture</i> -, 9-18	Design Egg. Inc.	978-4- 8150- 4415-2

<u>HIRATA Dai</u>	Chapter II. Sake Brewing 2. What is sake?	<i>Sakeology - An Interdisciplinary Study of Sake as a Form of Traditional Japanese Culture -, 21-41</i>	Design Egg. Inc.	978-4- 8150- 4415-2
<u>NISHIDA Ikuhisa</u>	Chapter II. Sake Brewing 3. Sake yeasts and its surroundings	<i>Sakeology - An Interdisciplinary Study of Sake as a Form of Traditional Japanese Culture -, 43-53</i>	Design Egg. Inc.	978-4- 8150- 4415-2
<u>MIYAMOTO Takuji</u>	Chapter II. Sake Brewing 4. Sake making begins with rice cultivation	<i>Sakeology - An Interdisciplinary Study of Sake as a Form of Traditional Japanese Culture -, 55-66</i>	Design Egg. Inc.	978-4- 8150- 4415-2
<u>KAKIHARA Yoshito</u>	Chapter III. Sake and Health 5. Sake lees and health	<i>Sakeology - An Interdisciplinary Study of Sake as a Form of Traditional Japanese Culture -, 69-75</i>	Design Egg. Inc.	978-4- 8150- 4415-2
<u>SATO Mami</u>	Chapter III. Sake and Health 6. From life science to Sakeology	<i>Sakeology - An Interdisciplinary Study of Sake as a Form of Traditional Japanese Culture -, 77-84</i>	Design Egg. Inc.	978-4- 8150- 4415-2
<u>YAMAMOTO Masahiko</u>	Chapter III. Sake and Health 7. The relationship between alcohol consumption and diabetes mellitus	<i>Sakeology - An Interdisciplinary Study of Sake as a Form of Traditional Japanese Culture -, 85-88</i>	Design Egg. Inc.	978-4- 8150- 4415-2
<u>KISHI Yasuyuki</u>	Chapter IV. Sake, Society and Culture 8. The sake business	<i>Sakeology - An Interdisciplinary Study of Sake as a Form of Traditional Japanese Culture -, 91-101</i>	Design Egg. Inc.	978-4- 8150- 4415-2

<u>WATANABE Hideo</u>	Chapter IV. Sake, Society and Culture 9. Japanese sake etiquette - drinking and the law	<i>Sakeology - An Interdisciplinary Study of Sake as a Form of Traditional Japanese Culture</i> -, 103-112	Design Egg. Inc.	978-4-8150-4415-2
<u>HATA Yuki</u>	Chapter IV. Sake, Society and Culture 10. Sake in Japanese history and literature	<i>Sakeology - An Interdisciplinary Study of Sake as a Form of Traditional Japanese Culture</i> -, 113-123	Design Egg. Inc.	978-4-8150-4415-2
<u>HIRATA Dai</u>	Conclusion	<i>Sakeology - An Interdisciplinary Study of Sake as a Form of Traditional Japanese Culture</i> -, 125-127	Design Egg. Inc.	978-4-8150-4415-2
<u>砂野 唯</u>	酒の栄養補給に利する嗜好品としての新たな可能性	『2023 年度 TASC 研究助成報告書』	公益財団法人 たばこ総合研究センター (TASC)	
<u>砂野 唯</u>	現代アジア・アフリカの甕酒造り	『古代の酒に酔う—甕酒造りの共創プロジェクト』, 139-165	吉川弘文館	978-4-6420-8467-3
<u>末吉 邦</u>	はじめに	『楽しい日本酒学入門』, 2-4	河出書房新社	978-4-309-29466-7
<u>宮本 託志</u>	講義 2 日本酒の原料・醸造学 日本酒の原料①「米」	『楽しい日本酒学入門』, 32-38	河出書房新社	978-4-309-29466-7
<u>平田 大</u>	講義 2 日本酒の原料・醸造学 日本酒の原料②「水」	『楽しい日本酒学入門』, 39-42	河出書房新社	978-4-309-29466-7
<u>西田 郁久</u>	講義 2 日本酒の原料・醸造学 清酒の微生物①「麹菌」と「酵母」の役割	『楽しい日本酒学入門』, 43-49	河出書房新社	978-4-309-29466-7
<u>西田 郁久</u>	講義 2 日本酒の原料・醸造学 清酒の微生物②種類と歴史	『楽しい日本酒学入門』, 49-57	河出書房新社	978-4-309-29466-7

<u>平田 大</u>	講義 2 日本酒の原料・醸造学 酒造りの技術	『楽しい日本酒学入門』， 57-66	河出書房新社	978-4- 309- 29466-7
<u>平田 大</u>	講義 2 日本酒の原料・醸造学 日本酒（清酒）の種類	『楽しい日本酒学入門』， 67-70	河出書房新社	978-4- 309- 29466-7
<u>平田 大</u>	講義 3 日本酒の官能学・飲食 学 味と香りを評価する「きき 酒」	『楽しい日本酒学入門』， 72-74	河出書房新社	978-4- 309- 29466-7
<u>岡本 圭一郎</u>	講義 4 日本酒の健康学 古今東西「お酒と健康」につ いて	『楽しい日本酒学入門』， 100-109	河出書房新社	978-4- 309- 29466-7
<u>武井 延之</u>	講義 4 日本酒の健康学 脳とアルコール	『楽しい日本酒学入門』， 110-118	河出書房新社	978-4- 309- 29466-7
<u>山本 正彦</u>	講義 4 日本酒の健康学 糖尿病と飲酒の深い関係	『楽しい日本酒学入門』， 118-125	河出書房新社	978-4- 309- 29466-7
<u>柿原 嘉人</u>	講義 4 日本酒の健康学 麹と酒粕その健康効果	『楽しい日本酒学入門』， 125-130	河出書房新社	978-4- 309- 29466-7
<u>岡崎 篤行</u>	講義 6 日本酒の文化学 日本酒と「料亭・花街」の文 化	『楽しい日本酒学入門』， 162-171	河出書房新社	978-4- 309- 29466-7
<u>畑 有紀</u>	講義 6 日本酒の文化学 日本文学に描かれる酒	『楽しい日本酒学入門』， 172-183	河出書房新社	978-4- 309- 29466-7
<u>砂野 唯</u>	講義 6 日本酒の文化学 酒は水分や栄養補給に有効 か？！	『楽しい日本酒学入門』， 183-196	河出書房新社	978-4- 309- 29466-7
<u>渡辺 英雄</u>	講義 7 日本酒の社会学 日本酒を規制する法律	『楽しい日本酒学入門』， 198-207	河出書房新社	978-4- 309- 29466-7
<u>岸 保行</u>	講義 7 日本酒の社会学 世界酒をめざす日本酒の国際 展開	『楽しい日本酒学入門』， 207-222	河出書房新社	978-4- 309- 29466-7

<u>矢戸 邦久</u>	講義 7 日本酒の社会学 日本酒という地域資源と自治 体政策	『楽しい日本酒学入門』, 222-233	河出書房新社	978-4- 309- 29466-7
<u>小野 佳子</u>	講義 6 日本酒の文化学 「日本酒学」を次世代につな ぐ大学	『楽しい日本酒学入門』, 233-240	河出書房新社	978-4- 309- 29466-7
<u>砂野 唯</u>	1 酒の起源：36 アフリカの 酒のルーツ	Newton 別冊『酒と人類』	株式会社ニ ートンプレス	978-4- 315- 52895-4
<u>砂野 唯</u>	2 酒の人類学：62 Colum4 アフリカの酒を主食とする民 族	Newton 別冊『酒と人類』	株式会社ニ ートンプレス	978-4- 315- 52895-4

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>HITARA Dai</u>	Overview of Sakeology	One-day Sakeology experience program for students of the University of Leicester	2024/5/10
<u>MIYAMOTO Takuji</u>	Impacts of nitrogen fertilizer applied to rice plants on sake brewing	One-day Sakeology experience program for students of the University of Leicester	2024/5/10
<u>NISHIDA Ikuhisa</u>	Microorganisms involved in sake brewing	One-day Sakeology experience program for students of the University of Leicester	2024/5/10
<u>KISHI Yasuyuki</u>	Sake in international market	One-day Sakeology experience program for students of the University of Leicester	2024/5/10
<u>HITARA Dai</u>	Overview of Sakeology	SBANA lecture	2024/7/6
<u>NISHIDA Ikuhisa</u>	Microbes in sake brewing	SBANA lecture	2024/7/6

<u>Yasuyuki Kishi,</u> <u>Ikuhisa Nishida</u>	Sakeology Overview & Introduction of the Center's Activities	Meeting at Institute of Vine and Wine Science - University of Bordeaux	2024/10/1
<u>Yasuyuki Kishi</u>	Brewing Innovation How Sake Reinvents Tradition and Community in Japan	独立行政法人国際交流基金ベト ナム日本文化交流センター講演 会	2025/2/28, 3/1
<u>Yasuyuki Kishi</u>	Alcohol Beverages in the Traditional Cultures of Vietnam and Japan	独立行政法人国際交流基金ベト ナム日本文化交流センター講演 会	2025/3/2
<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～	2024 Miss SAKE ナデシコプログ ラム	2024/4/13
<u>平田 大</u>	世界初の日本酒学 (Sakeology) につ いて	第 111 回日本泌尿器科学会総会	2024/4/26
<u>平田 大</u>	お酒の美味しさについて (日本酒学 的考察)	一般社団法人新潟県融雪技術協 会定時総会	2024/5/15
<u>岸 保行</u>	日本酒学の歩みとこれから	第 30 期 (令和 6 年度) にいがた 市民大学 新潟学コース「もっと 知りたい!『日本酒学』」前期 第 1 回「導入」	2024/6/1 (6/1-8/31)
<u>畑 有紀</u>	江戸の書物に見る薬酒	薬用酒フォーラム	2024/6/15
<u>砂野 唯</u>	酒を食事とするエチオピア農耕民: 生きるために楽しむために飲む	2024 年度食の文化フォーラム 「食の欲望論」第 1 回セッション: 既存の食の欲望の常識を疑 うー動物、霊長類・人間、部族 社会ー	2024/6/29
<u>岸 保行</u>	世界初・新潟大学発「日本酒 (Sakeology)」の挑戦	2024 年度日本ライセンス協会新 潟年次大会	2024/7/12
<u>加来 賢</u>	コラーゲン研究からひもとく健康と 日本酒学	令和 6 年度第 1 回日本酒学セミ ナー	2024/7/22
<u>畑 有紀</u>	フィンランドでの一般公開型セミナ ーを基軸とした PBL 型教育の実践	제 4 회 전남지역 중등일본어교사 교수법 고도화를 위한 학술포럼	2024/7/25

<u>平田 大</u>	世界初の日本酒学（Sakeology）とは？新潟大学の挑戦	食生活ジャーナリストの会 勉強会	2024/8/1
<u>宮本 託志</u>	米作りと酒造りのつながり	第 30 期（令和 6 年度）にいがた市民大学 新潟学コース「もっと知りたい！『日本酒学』」前期第 8 回 公開講座「酒米と醸造微生物に関する日本酒学センターの研究成果」	2024/8/3 (6/1-8/31)
<u>西田 郁久</u>	日本酒醸造における酵母の役割	第 30 期（令和 6 年度）にいがた市民大学 新潟学コース「もっと知りたい！『日本酒学』」前期第 8 回 公開講座「酒米と醸造微生物に関する日本酒学センターの研究成果」	2024/8/3 (6/1-8/31)
<u>岸 保行</u>	新しい学問分野「日本酒学」の構築を目指して	2024 年第 11 回国際酒文化・科学技術研究会	2024/8/23
<u>渡辺 英雄</u>	日本酒の未来を考える	第 30 期（令和 6 年度）にいがた市民大学 新潟学コース「もっと知りたい！『日本酒学』」前期第 10 回「全体まとめ」	2024/8/3 (6/1-8/31)
<u>本田 明治</u>	どうなる？新潟の気象－異常気象はもはや異常ではない－	令和 6 年度第 2 回日本酒学セミナー	2024/9/2
<u>渡辺 英雄</u>	新潟清酒の特徴について 日本酒ペアリング	新潟県産業労働部勉強会	2024/9/9
<u>砂野 唯</u>	酒の栄養補給に利する嗜好品としての新たな可能性	2023 年度 TASC 研究助成報告会	2024/9/10
<u>山本 正彦</u>	お酒と健康～糖尿病学の観点から科学する～	令和 6 年度新発田労働基準協会衛生管理研修会	2024/9/13
<u>宮本 託志</u>	イネ高温登熟による酒米と日本酒の変化	第 4 回日本の酒シンポジウム / 第 7 回日本酒学シンポジウム	2024/9/21
<u>平田 大</u>	世界初の日本酒学－新潟大学の挑戦－	日本作物学会シンポジウム	2024/9/26

<u>柿原 嘉人</u>	酒と酒粕と健康について	令和 6 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（日本酒文化）「広い視野で探 求しよう 日本酒の魅力と文化」	2024/9/29
<u>岸 保行, 渡辺 英雄</u>	ガイダンス、全体説明	第 30 期（令和 6 年度）にいがた 市民大学 新潟学コース「もっと 知りたい！『日本酒学』」後期 第 1 回	2024/10/12 (10/12- 12/14)
<u>平田 大</u>	Sakeology ～新潟から世界へ広がる 日本酒学～	第 73 回日本農村医学会学術総会	2024/10/14
<u>岸 保行</u>	世界初・新潟大学発「日本酒学 (Sakeology)」の挑戦	第 33 回プレストレストコンクリ ートの発展に関するシンポジウ ム	2024/10/17
<u>岸 保行</u>	新潟のお酒に見る 3 つのうまい視点 Sake Innovation 「可能性の視点」	新潟のお酒に学ぶ 新しい視点と 新事業の戦略 ニイガタ サケ イ ノベーション	2024/10/22
<u>柿原 嘉人</u>	米発酵食品と健康効果	放送大学新潟学習センター公開 講演会	2024/11/10
<u>宮本 託志</u>	日本酒学とは何か：肥料学的アプロ ーチを例として	日本造園建設業協会講演会	2024/11/22
<u>平田 大</u>	お酒の歴史と効用	燕市吉田地区自治会連絡会	2024/11/25
<u>畑 有紀</u>	酒たちの口論と合戦一酒をキャラク ターにする江戸の文学ー	令和 6 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（日本酒文化）「広い視野で探 求しよう 日本酒の魅力と文化」	2024/12/1
<u>西川 周一</u>	有性生殖の過程で細胞核はどのよう にして融合するのか	第 206 回酵母細胞研究会例会	2024/12/6
<u>岸 保行, 渡辺 英雄</u>	まとめ	第 30 期（令和 6 年度）にいがた 市民大学 新潟学コース「もっと 知りたい！『日本酒学』」後期 第 6 回	2024/12/14 (10/12- 12/14)

<u>蒙 榼</u>	産学連携によるキャリア教育・就職支援～①レクチャーとワークショップ②企業見学③インターンシップの三本柱から～	日本貿易振興機構 JETRO 主催 「留学生就職支援勉強会第 3 回：インターンシップから採用へつなぐ取り組み」	2025/1/15
<u>平田 大</u>	日本酒の美味しさについて（日本酒学的考察）	健康ビジネス協議会 食部会セミナー	2025/1/20
<u>畑 有紀</u>	読んで楽しむ江戸の酒	西尾市岩瀬文庫企画展「酒～岩瀬文庫資料にみる酒の歴史と文化～」講演会	2025/1/26
<u>平田 大</u>	日本酒学センターについて	第 44 回アルコール医学生物学研究会学術集会	2025/1/31
<u>畑 有紀</u>	江戸の物語の中の酒	第 6 回関西大学食文化研究会フォーラム「日本酒と水のおいしい関係～伏見、灘から江戸への物語～」	2025/2/8
<u>畑 有紀</u>	和歌形式の食物本草書に見る江戸時代の食養生知識	アジア・日本研究グローバルフォーラム「アジアで医を語り、言葉を創出する：越境的人文研究の地平へ」	2025/2/12
<u>岡本 圭一郎</u>	米発酵エキスと健康：歯学部発の研究内容を紹介します	令和 6 年度第 4 回日本酒学セミナー	2025/2/17
<u>平田 大</u>	「酵母について」-アルコール発酵のツール・ヒトのモデル生物-	第 34 回新潟県教材生物研究会	2025/2/22
<u>矢戸 邦久</u>	乾杯条例とは何か？	令和 6 年度第 5 回日本酒学セミナー	2025/3/3
<u>岸 保行</u>	世界初・新潟大学発「日本酒学 (Sakeology)」の挑戦	日本機械学会北陸信越支部 2025 年合同講演会	2025/3/8
<u>岸 保行</u>	「日本酒学(Sakeology)」が拓く未来～新潟大学発の挑戦～	新潟西ロータリークラブ例会	2025/3/27

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, Yasuyuki</u> <u>Kishi, Ikuhisa Nishida,</u> <u>Yoshiko Ono</u>	2024 ISVV Sake tasting	Institute of Vine and Wine Science - University of Bordeaux	2024/10/1
<u>渡辺 英雄</u>	金の達人と学ぶ やさしい日本酒レッスン♪ (全6回講座開催)	イベントスペース「# きーぼう do.」	2024/3-2024/9
<u>渡辺 英雄</u>	イベント「CRAFT SAKE WEEK 2024」においてきき酒師スタッフのリーダーを担当	六本木ヒルズアリーナ	2024/4/19-20
<u>蒙 榘, 畑 有紀</u>	日本と世界のお酒、飲み方とその文化！！(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)	新潟大学総合教育研究棟	2024/6/10
<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	2024/6/22
<u>渡辺 英雄</u>	イベント「新潟『SAKE (酒)』の魅力 ～美酒・名酒を皆様に！～」における新潟清酒のコンシェルジュ	銀座・新潟情報館 THE NIIGATA	2024/7/27
<u>渡辺 英雄</u>	新潟清酒の特徴について 日本酒ペアリング	新潟県産業労働部・新潟大学日本酒サークル 雪見酒合同勉強会 (新潟県醸造試験場)	2024/9/9
<u>柿原 奈保子</u>	市民公開講座～看護ケア開発研究紹介 ×産学連携～ スキンケアと衛生ケア用品の選び方・ 使い方講座	新潟大学駅南キャンパスときめいと	2024/9/12

<u>柿原 奈保子</u>	令和 6 年度 GSH 研究実践センター主催 市民公開講座 健康寿命を延ばすために	新潟大学保健学科ヘル スサイエンス教室	2024/9/14
<u>小野 佳子</u> , <u>西田 郁久</u> , <u>岸 保行</u>	第 4 回日本の酒シンポジウム / 第 7 回 日本酒学シンポジウム エクスカーショ ン	摂田屋、朝日酒造株式 会社	2024/9/22
<u>石塚 千賀子</u>	5. 海外の嗜好調査とブランディング	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)	2024/10/1
<u>藤村 忍</u>	6. 食品の美味しさの科学と評価	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)	2024/10/1
<u>原 直史</u>	7. 日本酒の歴史	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)	2024/10/1
<u>武井 延之</u>	8. お酒と脳	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)	2024/10/1
<u>蒙 樞</u>	10. 多文化共生社会向けの異文化理解と ビジネス・コミュニケーション	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)	2024/10/1
<u>末吉 邦</u> , <u>矢戸 邦久</u> , <u>西田 郁久</u>	創立 75 周年記念日本酒「六花の杜 2024」の試飲会	古町ルフル	2024/11/3
<u>蒙 樞</u> , <u>小野 佳子</u>	新潟大学全学向け G コード科目「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」(八海醸造 株式会社から講師を迎え、外国人留学 生と日本人学生がともに日本酒につい て学ぶ座学およびフィールドワーク)	八海醸造株式会社	2024/12/5-21
<u>砂野 唯</u>	酒を食事とするエチオピア農耕民を事 例に人類の環境適応と食を考える	上北谷公民館	2025/3/17

5.2 日本酒学セミナー

5.2.1 令和6年度第1回日本酒学セミナー

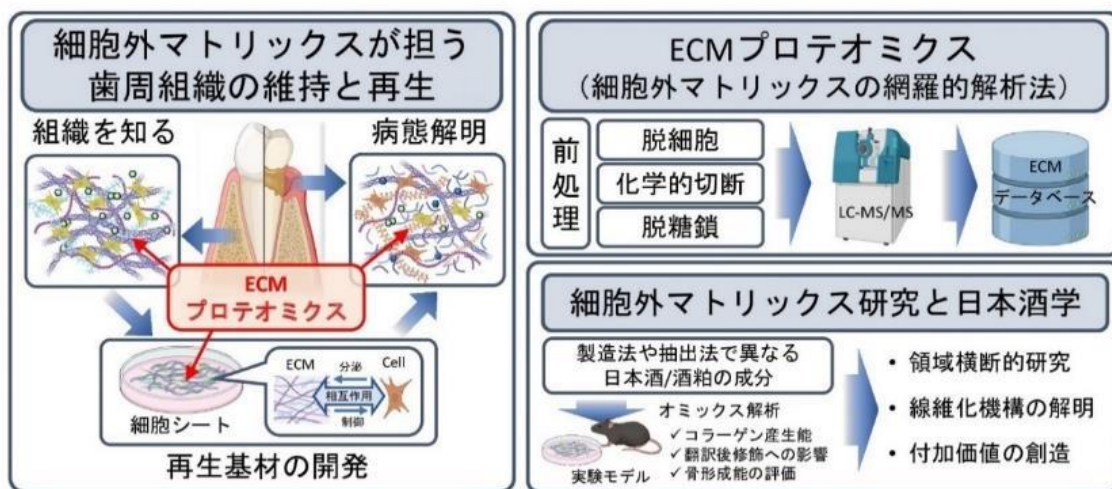
開催日 : 2024年7月22日(月)

タイトル : 「コラーゲン研究からひもとく健康と日本酒学」

開催方法 : ZOOM開催

講師 : 加来 賢(日本酒学センター協力教員/医歯学総合研究科 准教授)

内容 : 人体における主要なタンパクであるコラーゲンを含む細胞外マトリックス(ECM)の歯周組織における役割や、質量分析装置などを用いたECMの網羅的な解析法(ECMプロテオミクス)、日本酒や酒粕に含まれる成分のコラーゲン産生促進作用などの研究について、ご紹介いただいた。



5.2.2 令和6年度第2回日本酒学セミナー

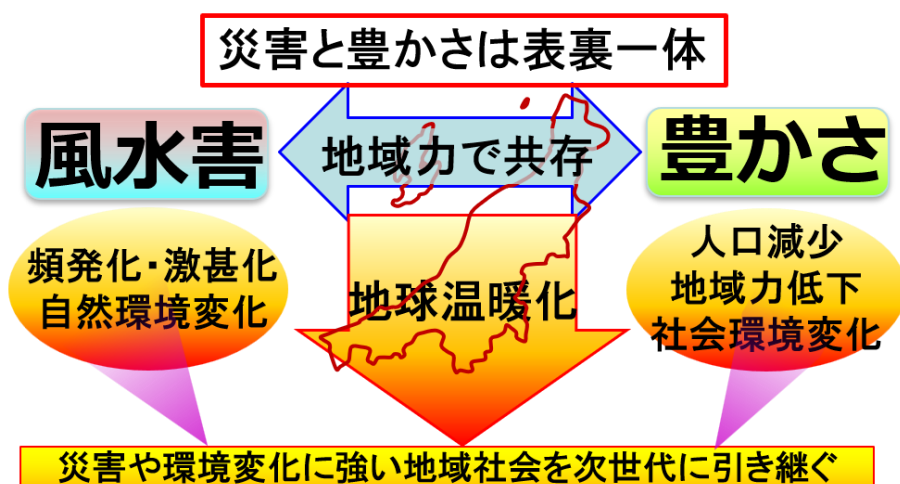
開催日 : 2024年9月2日(月)

タイトル : 「どうなる?新潟の気象―異常気象はもはや異常ではない―」

開催方法 : ハイブリッド開催(対面、ZOOM)

講師 : 本田 明治(日本酒学センター協力教員/理学部 教授)

内容 : 新潟は水が豊富で豊かな土地である一方で、風水害が頻発し、これを地域力で支えてきた歴史を持つこと、また近年は、地球温暖化に伴い、経験したことのない顕著な災害が年々増加傾向にあり、地域力の低下があいまって支えきれなくなっている現状をご説明いただいた。災害や環境変化に強い地域社会をつくり、次世代に引き継ぐことの重要性と課題への取り組みについて、ご紹介いただいた。



5.2.3 令和6年度第3回日本酒学セミナー

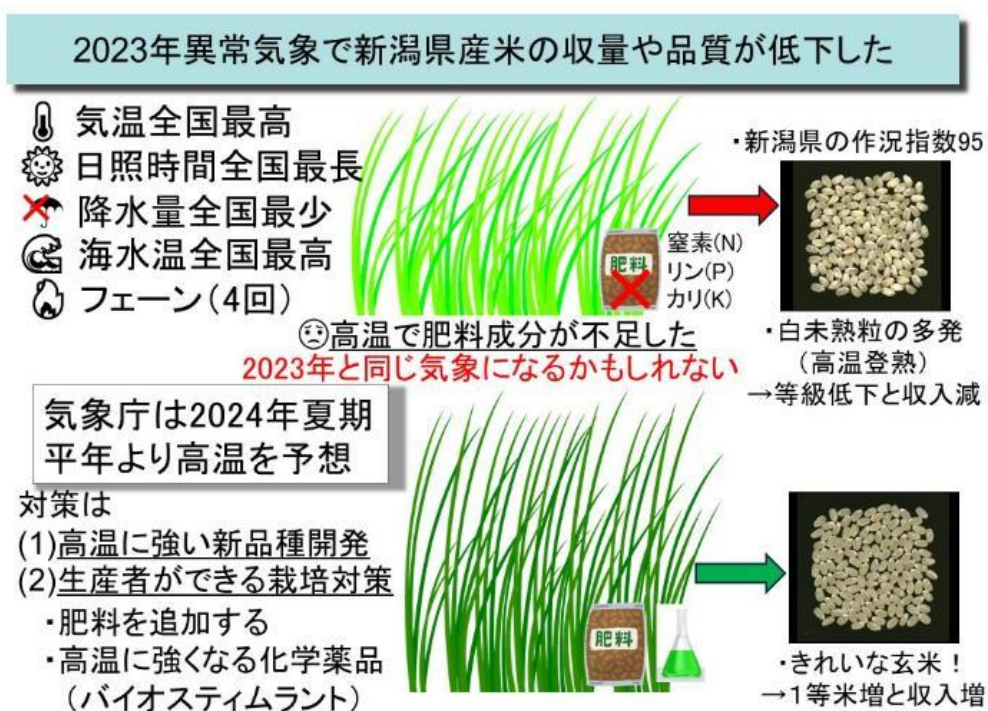
開催日 : 2024年12月4日(水)

タイトル : 「酒米を使った遺伝解析と生産者ができる高温対策」

開催方法 : ZOOM開催

講師 : 山崎 将紀 教授(日本酒学センター協力教員 / 農学部 教授)

内容 : 近年大きな問題となっているコメの高温対策に関するご研究を中心に紹介いただきました。特に、2023年の異常気象で被害を受けた新潟県産米の事例をもとに、高温耐性品種を開発する以外にも、生産者ができる高温対策として、出穂後の施肥管理やバイオスティムラント(化学薬品)の使用による生産管理が重要であるとお話いただきました。



5.2.4 令和6年度第4回日本酒学セミナー

開催日 : 2025年2月17日(月)

タイトル : 「米発酵エキスと健康：歯学部発の研究内容を紹介します」

開催方法 : ZOOM 開催

講師 : 岡本 圭一郎 (日本酒学センター協力教員 / 歯学部 准教授)

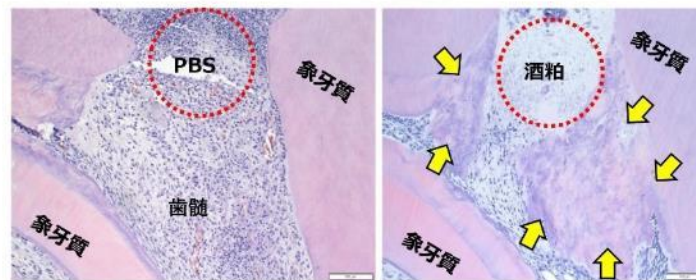
内容 : 新潟県の地域産業である米発酵食品(日本酒、酒粕、米麴)とご自身のこれまでの研究を繋ぎ、本研究に至る経緯や、研究結果についてご紹介いただきました。

ストレスを誘発した実験動物に日本酒、酒粕、米麴を投与するとストレスによる不安や痛みが軽減したこと、また、歯の露髄に酒粕を充填すると硬組織の増生が見られたことから、米発酵エキスは心理ストレスを軽減したり歯の健康に関与する可能性があることをご紹介いただきました。

1) 米発酵エキスは心理ストレスを軽減する



2) 米発酵エキスは歯の健康に関与する



矢印：酒粕充填群では硬組織の増生が見られた

5.2.5 令和6年度第5回日本酒学セミナー

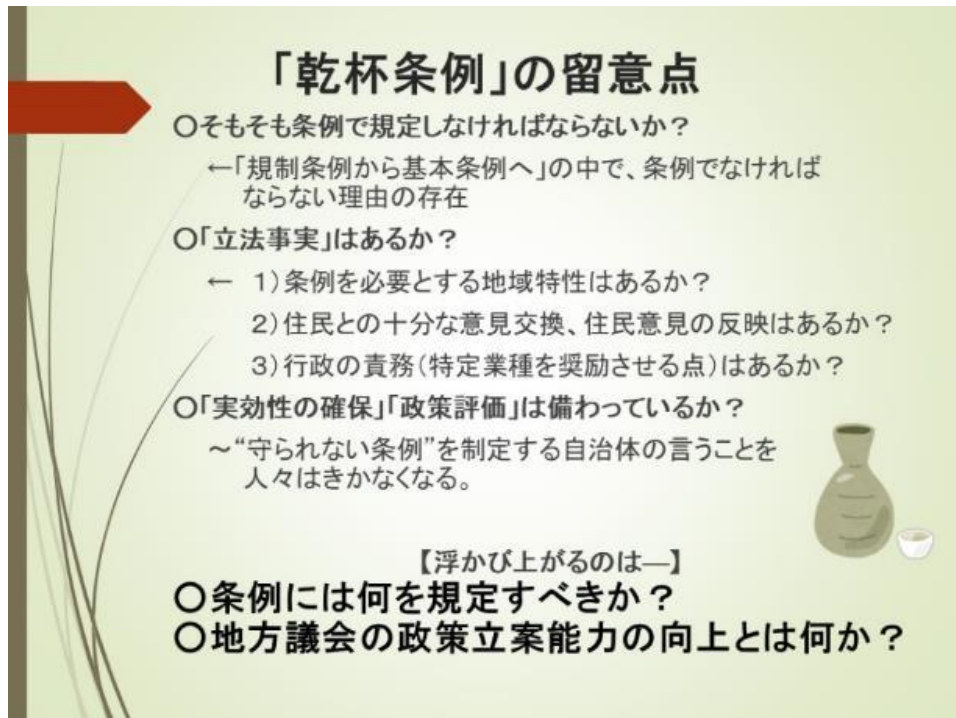
開催日 : 2025年3月3日(月)

タイトル : 「乾杯条例とは何か？」

開催方法 : ハイブリッド開催(対面、ZOOM)

講師 : 宍戸 邦久 教授(日本酒学センター / 経済科学部 教授)

内容 : 2013年、地方公共団体が制定する法として、全国で初めて議員提案により京都の乾杯条例(京都市清酒の普及の促進に関する条例)が制定され、これを筆頭に、2024年11月時点で「乾杯」という言葉を使用した条例は全国に194条例あるとご説明がありました。「乾杯条例」は、全国各地で地元で生産された酒などによる乾杯を奨励するものですが、重要なのは、条例の役割・意義を理解した上で、条例として制定することの理由が存在するか、制定された条例の実効性が確保され正しく政策評価されているかを見極めることであるとお話いただきました。



「乾杯条例」の留意点

- そもそも条例で規定しなければならないか？
 - ←「規制条例から基本条例へ」の中で、条例でなければならない理由の存在
- 「立法事実」はあるか？
 - ← 1) 条例を必要とする地域特性はあるか？
 - 2) 住民との十分な意見交換、住民意見の反映はあるか？
 - 3) 行政の責務(特定業種を奨励させる点)はあるか？
- 「実効性の確保」「政策評価」は備わっているか？
 - ～“守られない条例”を制定する自治体の言うことを人々はきかなくなる。

【浮かび上がるのは―】

- 条例には何を規定すべきか？
- 地方議会の政策立案能力の向上とは何か？

6 情報発信

6.1 講演 (26 件)

6.1.1 2024 Miss SAKE ナデシコプログラム

開催日時 : 2024 年 4 月 13 日 (土) 15 : 30-17 : 00
場所 : 石川酒造株式会社
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 : 一般社団法人 Miss SAKE
対象者 : 2024 Miss SAKE ファイナリスト

6.1.2 第 111 回日本泌尿器科学会総会

開催日時 : 2024 年 4 月 26 日 (金) 16 : 30-17 : 15
場所 : パシフィコ横浜
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 : 第 111 回日本泌尿器科学会総会
対象者 : 学会参加者

6.1.3 イギリスからの留学生を対象とした日本酒学 1 日体験プログラム

開催日時 : 2024 年 5 月 10 日 (金) 10 : 00-11 : 30
場所 : 日本酒学センター セミナー室
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)
タイトル : 「水稻への窒素施肥が日本酒醸造に及ぼす影響」
講師 : 宮本 託志 (日本酒学センター / 特任助教)
タイトル : 「日本酒醸造に関わる微生物について」
講師 : 西田 郁久 (日本酒学センター / 特任助教)
タイトル : 「日本酒の国際展開」
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 : 新潟大学医学部
対象者 : レスター大学からの留学生

- 6.1.4 一般社団法人 新潟県融雪技術協会 定時総会
開催日時 : 2024 年 5 月 15 日 (水) 16:00-17:00
場所 : 新潟東映ホテル
タイトル : 「お酒の美味しさについて (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 : 一般社団法人 新潟県融雪技術協会
対象者 : 協会員及び新潟県土木部数名
- 6.1.5 SBANA Seminar in SCNU
開催日時 : 2024 年 7 月 6 日 (土) 13:00-16:30
場所 : 日本酒学センターセミナー室
タイトル : 「Overview of 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)
タイトル : 「Microbes in sake brewing」
講師 : 西田 郁久 (日本酒学センター / 特任助教)
タイトル : 「Flavor components of sake and their origins」
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 : 尾畑酒造株式会社
対象者 : SBANA (北米酒造組合) 会員の醸造家
- 6.1.6 日本ライセンス協会 2024 年度年次大会 (新潟大会)
開催日時 : 2024 年 7 月 12 日 (金) 16:50-18:00
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・新潟大学発「日本酒学 (Sakeology)」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 : 日本ライセンス協会
対象者 : 関係者
- 6.1.7 食生活ジャーナリストの会 2024 年度第 3 回勉強会
開催日時 : 2024 年 8 月 1 日 (木) 19:00-20:30
場所 : 日比谷図書文化館 4F スタジオプラス小ホール / オンライン配信
タイトル : 「世界初の日本酒学 (Sakeology) とは? 新潟大学の挑戦」
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 : 食生活ジャーナリストの会
対象者 : 会員、一般

- 6.1.8 2024 年度第 11 回国際酒文化・科学技術検討会
開催日時 : 2024 年 8 月 23 日 (金) 16:20-16:40 (現地時間)
場所 : 中国黒竜江省ハルビン市 シェラトン・ハルビン・シャンファン・ホテル
タイトル : 「新しい学問分野「日本酒学」の構築を目指して」
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 : 中国酒业协会、江南大学、日本醸造学会、公益財団法人日本醸造協会、
独立行政法人酒類総合研究所
対象者 : 会参加者
- 6.1.9 令和 6 年度新発田労働基準協会衛生管理研修会
開催日時 : 2024 年 9 月 13 日 (金) 15:30-16:30
場所 : 大観荘せなみの湯
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 : 新発田労働基準協会
対象者 : 関係者
- 6.1.10 日本作物学会第 258 回講演会シンポジウム
開催日時 : 2024 年 9 月 26 日 (木) 15:30-16:00
場所 : 岡山大学津島キャンパス
タイトル : 「世界初の日本酒学 -新潟大学の挑戦-」
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 : 日本作物学会
対象者 : シンポジウム参加者
- 6.1.11 令和 6 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 (日本酒文化)
開催日時 : 2024 年 9 月 29 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 : 「酒と酒粕と健康について」
講師 : 柿原嘉人 (日本酒学センター / 歯学部 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

- 6.1.12 第 73 回日本農村医学会学術総会
開催日時 : 2024 年 10 月 14 日 (月) 13 : 20-14 : 20
場所 : 朱鷺メッセ 新潟コンベンションセンター
タイトル : 「Sakeology ～新潟から世界へ広がる日本酒学～」
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 : 日本農村医学会学術総会
対象者 : 学会参加者
- 6.1.13 第 33 回プレストレストコンクリートの発展に関するシンポジウム
開催日時 : 2024 年 10 月 17 日 (木) 10 : 20-11 : 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・新潟大学発「日本酒学(Sakeology)」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 : 公益社団法人プレストレストコンクリート工学会
対象者 : 学会参加者
- 6.1.14 新潟のお酒に学ぶ、新しい視点と新事業の戦略 ニイガタ サケ イノベーション
開催日時 : 2024 年 10 月 22 日 (火) 13 : 00-16 : 30
場所 : 新潟県信用保証協会大会議室
タイトル : 「新潟のお酒に見る 3 つのうまい視点 Sake Innovation-可能性の視点」
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 : 新潟県信用保証協会、(公財)新潟市産業振興財団
対象者 : 一般
- 6.1.15 日本造園建設協会 講演会
開催日時 : 2024 年 11 月 22 日 (金) 15 : 30-17 : 00
場所 : ANA クラウンプラザホテル
タイトル : 「日本酒学とは何か：肥料的アプローチを例として」
講師 : 宮本 託志 (日本酒学センター / 特任助教)
主催 : 日本造園建設協会
対象者 : 造園工事業者、経営者

- 6.1.16 燕市吉田地区自治会連絡会 研修会
開催日時 : 2024 年 11 月 25 日 (月) 17:30-19:00
場所 : 吉田産業会館
タイトル : 「お酒の歴史と効用」
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 : 燕市吉田地区自治会連絡会
対象者 : 会員
- 6.1.17 令和 6 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 (日本酒文化)
開催日時 : 2024 年 12 月 1 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 : 「酒たちの口論と合戦―酒をキャラクターにする江戸の文学―」
講師 : 畑 有紀 (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
- 6.1.18 一般社団法人健康ビジネス協議会
開催日時 : 2025 年 1 月 20 日 (木) 14:00-15:45
場所 : 朱鷺メッセ 新潟コンベンションセンター
タイトル : 「日本酒のおいしさについて (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 : 一般社団法人健康ビジネス協議会
対象者 : 関係者
- 6.1.19 西尾市岩瀬文庫企画展 「酒～岩瀬文庫資料にみる酒の歴史と文化～」 講演会
開催日時 : 2025 年 1 月 26 日 (日) 14:00-15:30
場所 : 岩瀬文庫地階研修ホール
タイトル : 「読んで楽しむ江戸の酒」
講師 : 畑 有紀 (日本酒学センター / 特任助教)
主催 : 西尾市岩瀬文庫
対象者 : 一般

- 6.1.20 第 44 回日本アルコール医学生物学研究会学術集会
開催日時 : 2025 年 1 月 31 日 (金) 10 : 50-11 : 20
場所 : 新潟グランドホテル
タイトル : 「日本酒学センターについて」
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 : アルコール医学生物学研究会
対象者 : 学会参加者
- 6.1.21 第 6 回 関西大学食文化研究会フォーラム「日本酒と水のおいしい関係～伏見、
灘から江戸への物語～」
開催日時 : 2025 年 2 月 8 日 (土) 14 : 00-16 : 30
場所 : 関西大学東京センター
タイトル : 「[江戸の物語の中の酒](#)」
講師 : 畑 有紀 (日本酒学センター / 特任助教)
主催 : 関西大学食文化研究会
対象者 : 一般
- 6.1.22 アジア・日本研究グローバルフォーラム「アジアで医を語り、言葉を創出する : 越境的人文研究の地平へ」
開催日時 : 2025 年 2 月 12 日 (水) 13 : 50-14 : 20
場所 : オンライン
タイトル : 「和歌形式の食物本草書に見る江戸時代の食養生知識」
講師 : 畑 有紀 (日本酒学センター / 特任助教)
主催 : 立命館大学アジア・日本研究所 (AJI)
対象者 : 一般
- 6.1.23 第 34 回教材生物研究会
開催日時 : 2025 年 2 月 22 日 (金) 15 : 20-16 : 50
場所 : 新潟高校
タイトル : 「酵母について」-アルコール発酵のツール・ヒトのモデル生物-
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 : 新潟県教材生物研究会
対象者 : 会員

- 6.1.24 独立行政法人国際交流基金ベトナム日本文化交流センター 講演会
- 開催日時 : 2025 年 2 月 28 日 (金) 19:00-21:00 (現地時間)
2025 年 3 月 1 日 (土) 14:00-16:00 (現地時間)
- 場所 : 在ホーチミン日本国総領事館
AEON Hall 3 階、AEON MALL Long Bien
- タイトル : Brewing Innovation
How Sake Reinvents Tradition and Community in Japan
- 開催日時 : 2025 年 3 月 2 日 (日) 8:30-11:50 (現地時間)
- 場所 : ベトナム国立文化芸術研究所 (VICAS)
- タイトル : Alcohol Beverages in the Traditional Cultures of Vietnam and Japan
- 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 : 国際交流基金ベトナム日本文化交流センター
- 対象者 : 一般のベトナム人、日本研究者、学生など (13 歳以上)
-
- 6.1.25 日本機械学会北陸信越支部 2025 年合同講演会
- 開催日時 : 2025 年 3 月 8 日 (土) 14:00-14:25
- 場所 : 新潟大学 五十嵐キャンパス 総合教育研究棟 E260 室
- タイトル : 世界初・新潟大学発「日本酒学 (Sakeology)」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 : 日本機械学会北陸信越支部
- 対象者 : 学会参加者
-
- 6.1.26 新潟西ロータリークラブ例会
- 開催日時 : 2025 年 3 月 27 日 (木) 12:55-13:25
- 場所 : ホテル日航新潟
- タイトル : 「日本酒学 (Sakeology)」が拓く未来 ～新潟大学発の挑戦～
- 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 : 新潟西ロータリークラブ
- 対象者 : メンバー

6.2 第30期(令和6年度)にいがた市民大学新潟学コース「もっと知りたい!『日本酒学』」

- 開催日時 : 前期 2024年6月1日～8月31日の土曜日(全10回)
後期 2024年10月～12月の土曜日(全6回)
- 場所 : 新潟市生涯学習センター(クロスパルにいがた)他
- 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)
渡辺 英雄(日本酒学センター / 経済科学部 助手)
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)
- 主催 : にいがた市民大学事務局(新潟市生涯学習センター)
- 対象者 : 前期 新潟市に在住、在勤、在学する方
後期 前期講座終了者のうち希望者20名
- 受講方法 : 前期 会場受講またはオンライン受講(Zoom)
後期 ゼミナール形式、現地学習

令和6年4月3日改訂版

第30期(令和6年度)にいがた市民大学受講者募集

<新潟学コース>



にいがた市民大学は
持続可能な開発目標
(SDGs)を支援しています。

申込締切
令和6年
5月10日
(金) 必着
※申込状況により、
申込期間を延長
する場合があります。

もっと知りたい!「日本酒学」

新潟大学・県酒造組合・新潟県の3者連携によって始まった、世界初の学問領域「日本酒学」。
本講座では、これまで市民大学で実施した「日本酒学」の内容をさらに深掘りして、新潟清酒や
全国の日本酒事情について、最新の情報を織り交ぜながら学びます。また、日本酒業界の枠を
超えた取り組みについても紹介し、業界の未来について考えます。日本酒愛好家の方だけでなく、
これまで日本酒にあまり馴染みのなかった方でも、この講座で新たな魅力に触れることができる素
晴らしい機会を提供します。

◆講座コーディネーター◆

新潟大学日本酒学センター 副センター長／
新潟大学経済科学部 准教授 岸 保行
新潟大学日本酒学センター／
新潟大学経済科学部 助手 渡辺 英雄

◆受講方法 会場受講 または オンライン受講(Zoom)

※受講者のみを対象とした講義動画の見逃し配信を予定

公開講座 連続講座受講者以外の方も受講できる講座です。

土曜日／午前10時～正午

回	日にち	テーマ	内 容	講 師
1	6/1	導入 ー日本酒学の歩みとこれから	2018年に始まった世界初の学問領域「日本酒学」について、 これまでの歩みと、将来に向けた構想について学びます。	新潟大学日本酒学センター／ 経済科学部 岸 保行 または 渡辺 英雄
2	6/8	新潟清酒の全体像 ーその歴史と 醸造技術の変遷	新潟清酒の歴史と醸造技術の変遷・進歩について、新潟 県醸造試験場を含めた各関係機関が果たした役割を中心 に学びます。	新潟県醸造試験場 場長 青木 俊夫
3	6/15	酒類総合メーカーとしての 取り組みの最前線	日本酒醸造にとどまらず、その他の酒類や発酵食品の開発、 地域づくりに力を入れるメーカーが目指す未来像について 学びます。	八海醸造株式会社 取締役製造部長 倉橋 敦
4	6/29	醸造技術と機器の最前線	日本酒醸造が科学的な視点から研究され、様々な新たな 技術が生まれる中、醸造機器の進化とその役割について学 びます。	新洋技研工業株式会社 代表取締役社長 大辻 節子
5	7/6	日本酒の流通・販売・ 消費の最前線	近年の日本酒の流通・販売・消費の状況について、「ぼん しゅ館」を展開する高村氏のお話から、現状を把握し、今後 について考えます。	株式会社ぼんしゅ館新潟 代表取締役 高村 秀夫
6	7/13	日本酒を より楽しむためのコツ	原料処理や醸造技術によって変化する日本酒の香りと味 の成分を知り、よりおいしく味わうための秘訣を学びます。	新潟県醸造試験場 場長 青木 俊夫
7	7/20	公開講座 日本酒事情の最前線 ーWebメディアの視点から	日本酒業界を取り巻く最新の状況やトレンドについて、最 先端のWebメディアという立場からどう見えるのか、学びます。	SAKETIMES 編集長 小池 潤
8	8/3	公開講座 酒米と醸造微生物に関する 日本酒学センターの研究成果	日本酒学センターの醸造ユニットに所属するお二人の講師 のお話から、酒米の栽培や酵母の醸造特性などについて学 びます。	新潟大学日本酒学センター 特任助教 宮本 託志 西田 郁久
9	8/24	クラフトサケの潮流	日本酒業界に新風を吹き込んでいるクラフトサケについて、 醸造所を立ち上げた田中氏のお話から、業界の未来を考え ます。	ラグーンブリュワリー 社長 田中 洋介
10	8/31	全体まとめ ー日本酒の未来を考える	前9回の講義を通して学んできた内容をもとに、日本酒業 界が未来に向けて進むべき姿について、その方向性を考え ます。	新潟大学日本酒学センター／ 経済科学部 岸 保行 または 渡辺 英雄

後期ゼミ
(前期講座受講者
から希望者を募集)

※令和6年10月～12月、6回程度を予定(曜日・時間未定)

後期ゼミナールでは、参加者それぞれが前期講座において学んだ内容をもとに、日本酒の製造から消費までの様々な過程
に関して、現場レベルでの課題に取り組む、より実践的な講座を実施します。

申込み・問合せ:にいがた市民大学事務局
(新潟市生涯学習センター)



※申込方法等、詳しくは裏面を
ご覧ください。

にいがた市民大学の情報は
市ホームページでも
ご覧いただけます。

- ◆対 象 新潟市に在住・在勤・在学する方
- ◆受講料 10,000円(前期講座分)
(高校生以下は無料、29才以下の学生は5,000円)
- ◆定 員 会場受講:100名、オンライン受講:100名
(応募者多数の場合は抽選)
- ◆会 場 新潟市生涯学習センター(クロスパルにいがた)

第 30 期（令和 6 年度）にいがた市民大学 新潟学コース 「 もっと知りたい！『日本酒学』 」後期プログラム

1 趣 旨

前期講座で学んだ内容をもとに、日本酒の製造から消費までの様々な過程を通じて、現場レベルでの課題に取り組んでいる講師をお招きしたり、また現場に赴くことで、より実践的な講座を実施します。また、日本酒のきき酒方法について学び、タイプ別にどのような楽しみ方があるのかについて学びます。

2 学習方法 ゼミナール、現地学習

3 曜日・時間 土曜日 ※講義回により時間が違いますので、下記プログラムをご確認ください。 ※時間は変更になる場合がございますのでご了承ください。

4 講座コーディネーター

岸 保行（新潟大学日本酒学センター 副センター長／新潟大学経済科学部 准教授）

渡辺 英雄（新潟大学日本酒学センター／新潟大学経済科学部 助手）

5 受講対象者 前期講座終了者のうち希望者 20 名

6 プログラム・講師

回	月日	テーマ	内 容	講 師
1	10/12 (土)	ガイダンス 全体説明	前期講座で学んだ内容を受講生と一緒に振り返りながら、 後期ゼミを受講する意義や、習得できる知識などについて コーディネーターが解説します。 時間：午前 10 時～正午	コーディネーター 岸 保行・渡辺 英雄
2	10/19 (土)	現地学習 お酒と地域 活性 (上越市)	お祭りの現場へ行き、お酒を通じて地域を盛り上げる活動 を企画・実施している方から、成果や苦労話など、リアルな 体験談を伺います。 時間：午前 9 時～午後 4 時を予定 ※クロスパルにて集合・解散。貸し切りバスで移動します。	越後謙信 SAKE まつり 実行委員会
3	11/9 (土)	現地学習 きき酒の方 法とトレー ニング (新潟市中央区)	日本酒のきき酒方法を解説していただき、味や香りの成分 の判別、市販酒の識別など、実践的なトレーニングを行い ます。 時間：午前 10 時～正午 ※現地集合・解散	新潟県醸造試験場 専門研究員 佐藤 圭吾 主任研究員 菅原 雅通
4	11/23 (土・祝)	現地学習 酒造りの現 場を知る (南魚沼市)	日本酒醸造にとどまらず、その他の酒類や発酵食品の開 発を通じて、地域づくりを実践しているメーカーの現場を見 学します。 時間：午前 9 時～午後 4 時を予定 ※クロスパルにて集合・解散。貸し切りバスで移動します。	八海醸造株式会社 取締役製造部長 倉橋 敦
5	12/7 (土)	新潟清酒 の 情 報 発 信	(株)ニール代表取締役の高橋氏から、「新潟発 R」 や「cushu 手帖」を通じた、新潟清酒の情報発信について お話していただきます。 時間：午前 10 時～正午	株式会社ニール 代表取締役 高橋 真理子
6	12/14 (土)	まとめ	前期・後期の講座を通じて学んだことを受講生にプレゼンし てもらい、参加者全員でディスカッションします。 時間：午前 10 時～正午	コーディネーター 岸 保行・渡辺 英雄

※現地学習での見学費（希望者のみ）・昼食代は、受講者各自の負担となります。貸し切りバス使用料はいただきます。

※詳細は、第 1 回（10/12）講座にてご案内いたします。

6.3 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3年目のプログラムとして、新潟大学より5名の教員の講義動画を制作した。2024年10月1日（火）より、2024年度版の公開が開始され、2025年3月31日（月）までが（ステッカーを受理できる）受講期間となっている。

3年目プログラム

タイトル	要旨	氏名	役職・職名
清酒もろみの仕込から上槽	清酒もろみの特徴を概説した後、仕込から上槽までの工程について説明します。	菅原 雅通	新潟県醸造試験場主任研究員
製成と精製、貯蔵、出荷管理	醪を搾ってできあがったお酒がどのようにして製品になっていくかの工程について概説します。	青木 俊夫	新潟県醸造試験場場長
「にいがた酒の陣」物語	新潟県酒造組合設立50周年の記念イベントとしてスタートした「にいがた酒の陣」。誕生のきっかけからその生い立ちを振り返ります。	齋藤 俊太郎	新潟県酒造組合 需要振興委員長 / 麒麟山酒造株式会社 代表取締役社長
清酒の官能評価	清酒のきき酒による官能評価方法と、清酒の香味に関わる主な成分について解説します。	田中 純平	新潟県醸造試験場主任研究員
海外の嗜好調査とブランディング	アメリカの20～30歳の約1000名の日本酒に関する嗜好の調査結果の紹介と、「ブランド」というよく耳にするけれども、実際何をしたらいいかわかりにくい概念について、シャンパーニュなどの例をもちいながら解説します。	石塚 千賀子	新潟大学日本酒学センター / 経済科学部 准教授
食品の美味しさの科学と評価	食品の美味しさには外観、味、香り、食感など多様な要素が関与します。食品のモデルを取り上げながら、その科学的特徴を解説するとともに、理化学分析、嗜好型・分析型官能評価などについて紹介するほか、ペアリングモデルの試行例についても取り上げます。	藤村 忍	新潟大日本酒学センター / 農学部 教授
日本酒の歴史	伝統的な日本酒の製法は、戦国時代から江戸時代にかけて、上方地方で確立しました。その後の展開も含めて、酒造りの技術や職人に焦点をあてて、日本酒の歴史を概観します。	原 直史	新潟大学日本酒学センター / 人文学部 教授
お酒と脳	「酔う」とはどういうことか？ なぜお酒が飲みたくなるのか？ 依存症とは？ 全て脳で起こっていることです。またお酒に強い・弱い体質やお酒の危険性についてもお話します。	武井 延之	新潟大学日本酒学センター / 脳研究所 准教授
“経営”との向き合い方 ～酒蔵経営の実践から～	“経営”とは広範かつ抽象的な言葉であります。“経営”をどのように整理して社内の共通語とするかについて、実践を踏まえたフレームワークの一例を概説いたします。	細田 康	新潟県酒造組合「GI 新潟」運用支援委員 / 朝日酒造株式会社 代表取締役社長

多文化共生社会向けの異文化理解とビジネス・コミュニケーション	日本人と外国人が共生する多文化共生社会に向けた、異文化理解とビジネス・コミュニケーションの課題を発見し、その解決策を一緒に考え、議論して探っていきます。	蒙 韞	新潟大学日本酒学センター / 教育基盤機構国際センター兼キャンパスライフ支援部門キャリア・就職支援オフィス 准教授
--------------------------------	--	-----	---



世界初! 業界関係者向け
新潟県 新潟大学 新潟県酒造組合

日本酒学セミナー

3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、世界初の試みが遂に実現の地になりました。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資格が、日本酒に関する知識を総合的に高めることができます。日本酒学のMovieセミナーの3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の修了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、その背景にある歴史や文化、衛生、品質管理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接客への応用や販路の拡大に活用ください。

◆受講証明
セミナー受講後には受講証明が発行されます。専門知識を身につけた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
費用がゼロから会員登録し受講してください。(※参加費)

【受講証明ステッカーの使い方】
お店の営業や店内、スタッフの名刺、HPや各種広告、ツールに活用

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!

2024年度ラインナップ

日本酒に関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 清酒もろみの仕込から上仕 清酒の心臓部であるもろみの仕込みから上仕までの工程を詳しく解説します。	2 製成と瓶詰、貯蔵、出荷管理 清酒の品質を維持するための瓶詰、貯蔵、出荷管理のポイントを解説します。
3 「にいがた酒の陣」物語 新潟県産酒の歴史と現状、そして未来への展望を詳しく解説します。	4 清酒の官能評価 清酒の味、香り、色、透明度などの官能評価の方法と基準を解説します。
5 海外の嗜好調査とブランディング 海外市場での日本酒の嗜好調査とブランディング戦略を解説します。	6 食品の美味しさの科学と評価 食品の美味しさの科学的な評価方法と基準を解説します。
7 日本酒の歴史 日本酒の歴史と文化、そして現代の日本酒の現状を解説します。	8 お酒と飯 日本酒と食事の相性、そして日本酒の文化を解説します。
9 「経営」との向き合い方から～酒販店の経営から～ 酒販店の経営戦略とマーケティングを解説します。	10 多文化共生社会の酒文化とビジネスコミュニケーション 多文化共生社会における酒文化の役割とビジネスコミュニケーションを解説します。

【セミナー受講方法】— 受講証明取得までの流れ —

1. 本セミナーの専用サイトから会員登録。2. 10コマの講座を受講。3. 15日の10コマをアーカイブでご覧いただけます。4. 講座の進捗で表示される証明に正解すると次の講座が受講できます。5. 全ての講座を受講し、最終アンケートに答えます。

3年連続でコンプリート!!

年度ごとに受講証明を発行します。受講証明ステッカーも発行します。(電子データも発行します) システムで受講されたら、セミナーは終了。

開催場所 【2023年度】 2024年9月30日まで 【2024年度】 2024年10月1日～2025年3月31日

主催 新潟県(地域産業振興課 地域産業・日本酒振興室) 協賛 新潟大学、新潟県酒造組合

6.4 取材(13 件)

2024/04/05	日本経済新聞	日本酒の輸出額、昨年 13%減 中国、禁輸の余波 高級銘柄がけん引役に	
2024/05/14	読売新聞	醸す 酒と文化 ⑤ 庶民化の歴史と「酒格差社会」	
2024/09/01	新潟大学季刊広報誌 六花	注目される研究報告 植物栄養学と醸造微生物学の分野横断型研究—酒米の肥培管理と日本酒の発酵特性の関係—	https://www.niigata-u.ac.jp/wp-content/uploads/2024/09/rikka49.pdf
2024/10/16	日本農業新聞	酒に関する研究紹介 新潟大、山梨大、鹿児島大シンポ 新潟市で試飲会も	
2024/10/19	読売新聞	「これまでの常識と異なる」新潟大特製の日本酒誕生、大学院生 8 人が手がけた「六花の杜」	
2024/10/19	新潟日報	別刷り特集／新潟大学創立 75 周年記念特集 新たな挑戦 大きな貢献 新潟大学の研究力 未来つなぐ 「知」の拠点 特色の研究世界への発信	
2024/10/24	新潟日報	水資源保全活動を推進 サントリー食品社長、新潟で講演	
2024/12/15	新潟日報おとなプラスサンデー	難関試験突破へ達人が指南	
2024/12/12	nippon.com	ユネスコ無形文化遺産になった日本の「伝統的酒造り」：世界中を酔わせるための課題とは	https://www.nippon.com/ja/japan-topics/g02471/?fbclid=IwY2xjawHpT-5leHRuA2FlbQlXMAABHauEhT983Xz945B-eW_i0pvsmaORLi-RSoaEW40Wn-dmCDTGNlndLjwgQw_aem_HEyJ3DLpftkgdCFyhkIBhw

2024/12/14	AP 通信	Once taboo, more Japanese women are brewing sake	https://apnews.com/article/japan-sake-women-brewers-84906e38b2be31eac5365ac343c05a0b?utm_source=copy&utm_medium=share
2025/1/24	ソラミドごはん	古来からの知恵「米麴」のチカラを毎日のごはんに取り入れ、健やかに	https://gohan.soramido.com/magazine/koumekouji
2025/03/01	Monthly（第四北越リサーチ＆コンサルティング）	特集「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録がもたらす影響と期待	
2025/03/01	新潟大学季刊広報誌 六花	特集 大学院日本酒学プログラム～日本酒を対象とした文理融合型教育研究～	https://www.niigata-u.ac.jp/wp-content/uploads/2025/03/rikka51.pdf

※リンクが開けられない可能性があります。

6.5 日本酒学センター見学

34 件の日本酒学センターの見学依頼に対応した。

6.6 展示

6.6.1 酒器の展示

岡山県在住の荒木忠久様より、2024 年 6 月に酒器約 1,500 点を寄贈いただいた。展示室にショーケースを新設、菰樽展示スペースをリニューアル、セミナー室の書棚にその一部を展示した。



展示室の酒器展示（ショーケース）の様子



リニューアルした菰樽展示スペース



セミナー室の書棚での展示

6.6.2 研究成果展示

日本酒学に関する研究成果（最新版）を風除室に掲示した。

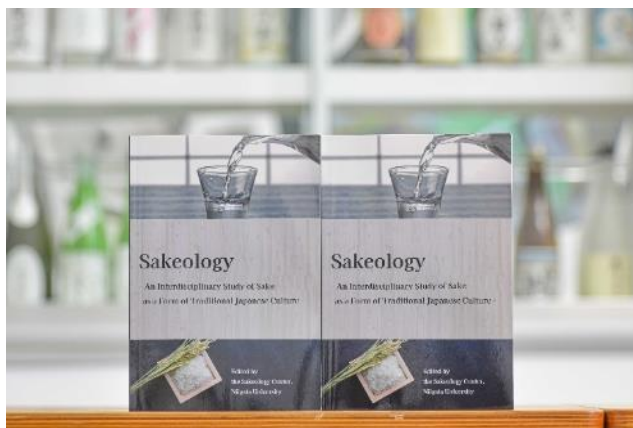


6.7 書籍出版

6.7.1 『Sakeology -An Interdisciplinary Study of Sake as a Form of Traditional Japanese Culture -』 (編集 新潟大学日本酒学センター)

2024 年 9 月 16 日、デザインエッグ株式会社より発行された。

新潟大学で提供している日本酒学の講義の中から抜粋して、日本酒学センターの教員が新たに執筆した。



【目次】

Introduction

Chapter I. Introduction to Sakeology

1. What is Sakeology?

Chapter II. Sake Brewing

2. What is sake?

3. Sake yeasts and its surroundings

4. Sake making begins with rice cultivation

Chapter III. Sake and Health

5. Sake lees and health

6. From life science to Sakeology

7. The relationship between alcohol consumption and diabetes mellitus

Chapter IV. Sake, Society and Culture

8. The sake business

9. Japanese sake etiquette – drinking and the law

10. Sake in Japanese history and literature

Conclusion

6.7.2 『楽しい日本酒学入門』（編著 新潟大学日本酒学センター）

2025 年 2 月 25 日、株式会社河出書房新社より発売された。

日本酒学に関する内容を、日本酒学センターの教員や日本酒学講義の講師らが、一般の方にも分かりやすく書き下ろした。



【目次】

講義 1 日本酒礼賛

講義 2 日本酒の原料・醸造学

日本酒の原料①「米」

日本酒の原料②「水」

清酒の微生物①「麹菌」と「酵母」の役割

清酒の微生物②種類と歴史

酒造りの技術

日本酒（清酒）の種類

講義 3 日本酒の官能学・飲食学

味と香りを評価する「きき酒」

日本酒の成分と味の基本構造

甘口と辛口

淡麗と濃醇、うま味と雑味
美味しさの特徴を分析する
日本酒の種類と美味しさ
生理的な美味しさ
飲み方と美味しさ
日本酒とワイン、食べものとの相性
日本酒ペアリング

講義 4 日本酒の健康学

古今東西「お酒と健康」について
脳とアルコール
糖尿病と飲酒の深い関係
麹と酒粕その健康効果

講義 5 日本酒の歴史学

いにしへの酒造り
室町～江戸時代に大進歩
近代化と戦争の影響

講義 6 日本酒の文化学

日本酒と「料亭・花街」の文化
日本文学に描かれる酒
酒は水分や栄養補給に有効か?!

講義 7 日本酒の社会学

日本酒を規制する法律
世界酒をめざす日本酒の国際展開
日本酒という地域資源と自治体政策
「日本酒学」を次世代につなぐ大学

7 国際交流

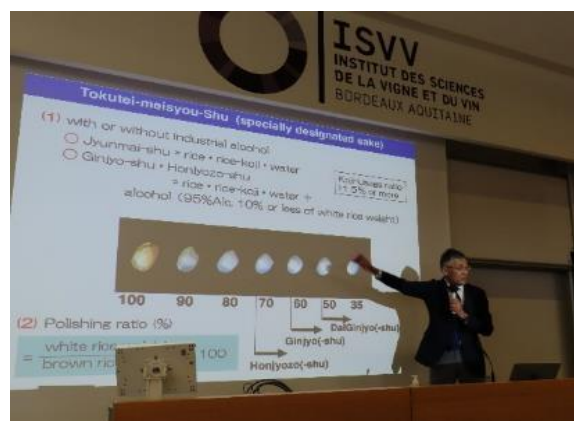
7.1 ボルドー大学

7.1.1 ボルドー大学訪問 (2024 年 10 月)

2024 年 10 月 1 日に、フランスのボルドー大学 (University of Bordeaux) との連携協定に基づき、平田 大 副センター長、岸 保行 副センター長、小野 佳子 日本酒学センター推進室長、西田 郁久 特任助教の 4 名がボルドー大学ブドウ・ワイン科学研究所 (ISVV) を訪問した。

今後の活動に関する打ち合わせを実施した後、ISVV の学生や研究者を対象に、平田 大 副センター長、岸 保行副センター長、西田 郁久 特任助教が、日本酒学の紹介や日本酒製造等に関するレクチャーを行った。その後、日本から持参した 5 種類の日本酒の試飲会を実施し、日本酒を体験していただいた。

また、新潟大学博士前期課程 1 年の学生 1 名が 10 月-11 月の 2 か月間、ISVV に短期留学をした。



レクチャーの様子



試飲会の様子

7.1.2 ボルドー大学訪問（2025 年 2 月）

2025 年 2 月 16 日に、牛木 辰男 新潟大学長、平田 大 副センター長、小野 佳子 日本酒学センター推進室長らが、日本酒学センターと密接な協力関係にあるボルドー大学 ISVV を訪問し、Philippe Darriet ISVV 所長、Patrick Lucas 教授らに挨拶するとともに、施設見学を行った。また、2 月 18 日には、ボルドー大学の Dean Lewis 学長らと面会し、本学が今年 1 月に採択された文部科学省の「地域中核・特色ある研究大学強化促進事業（J-PEAKS）」への協力を依頼した。



7.2 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

7.2.1 セミナー概要のフィンランド語記事出版

ヘルシンキ大学人文学部修士課程の学生によって、セミナーで実施した 3 つの講演の概要がフィンランド語に翻訳され、*Tomo*（日本文化友の会季刊誌）およびヘルシンキ大学アジア研究ブログに掲載された。

■Hata, Y. (2024). Kuinka Sake Kehittyi Edo-Kauden Tarinoiden Henkilöhahmoksi? (M. Lehmuskoski, trans.; P. Aarnio, P. Aizawa, R. Iikkanen, and A. Lehtonen, ed.). *Tomo*, 2/2024, 24–27.

■Ferreiro Posse, D. (2024, May 31). Enemmän kuin 'ravintoa' – Japanilainen kirjallisuus ja ruoka (M. Lehmuskoski, trans.; P. Aarnio, P. Aizawa, R. Iikkanen, and A. Lehtonen, ed.). Aasian Tutkimus (Helsingin Yliopiston Aasiaa Käsittelevän Tutkimuksen Blogi). <https://blogs.helsinki.fi/aasantutkimus/2024/05/31/enemman-kuin-ravintoa-japanilainen-kirjallisuus-ja-ruoka/>

■Matsuyama, Y. (2024, May 31). Uusivuosi – ruoka ja kansankertomukset (M. Lehmuskoski, trans.; P. Aarnio, P. Aizawa, R. Iikkanen, and A. Lehtonen, ed.). Aasian Tutkimus (Helsingin Yliopiston Aasiaa Käsittelevän Tutkimuksen Blogi). <https://blogs.helsinki.fi/aasantutkimus/2024/05/31/uusivuosi-ruoka-ja-kansankertomukset/>

7.2.2 教育実践としての研究報告

セミナーは、ヘルシンキ大学人文学部修士課程向けの正規科目の一環として実施されたものであり、同課程に所属する学生がその企画、運営に携わった。この教育プログラムの設計と教育効果等について、論文、または国際学会で報告した。

■畑 有紀・布施 倫英「フィンランドでのセミナー「日本の物語と食」開催を通じた PBL 型日本学教育の実践」、『新潟大学高等教育研究』(12)、pp.17-22、2025 年 3 月

■畑 有紀・フェレイロ ダマソ・李 麗・松山 由布子・柳本 大地・永井 敦「21 世紀型スキルを育成する「日本学教育」」、『広島大学森戸国際高等教育学院紀要』(7)、pp.9-24、2025 年 3 月

■畑 有紀「フィンランドでの一般公開型セミナーを基軸とした PBL 型教育の実践」、第 4 回韓国全羅南道地域における中・高等学校の日本語教師の教授法高度化のための学術フォーラム（於・木浦大学校）、2024 年 7 月 25 日

■Fuse, R. and Y. Hata (2024, September 13). From a user of Japanese resources to an expert on Japanese resources—The case of an applied project course for organizing “Japanese Stories about Food Seminar” at the University of Helsinki, The 34th European Association of Japanese Resource Specialists Conference (Sofia, Bulgaria).

■畑 有紀「フィンランドでの異分野協働による日本学教育の実践」、東アジア日本研究者協議会 第 8 回国際学術大会（ラウンドテーブル：21 世紀型スキルを育成する「日本学教育」—協働と学際からの問い直し—）（於・淡江大学）、2024 年 11 月 9 日

■畑 有紀「フィンランドでの教育実践から見た教材としての日本文学・文化の活用の可能性」、International conference 2024: Research on Cultural - Educational issues in contemporary Japan（於・ベトナム国家大学ホーチミン市人文社会科学大学）、2024 年 12 月 21 日

新潟大学日本酒学センター
2024 年度(令和 6 年度)年報

2025 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/>
