



SCNU

Centro de Sakeología, Universidad de Niigata



新潟大学
日本酒学センター
Sakeology Center, Niigata University



USHIKI Tatsuo, M.D., Ph.D.
Presidente, Universidad de Niigata

El Centro de Sakeología de la Universidad de Niigata es una Organización de Investigación y Educación de Nivel Universitario.

La historia de este Centro se remonta a un proyecto de colaboración tripartita establecido en mayo de 2017 entre la Prefectura de Niigata, la Asociación de Fabricantes de Sake de Niigata y la Universidad de Niigata. La colaboración tiene como objetivo desarrollar y promover la Sakeología como una nueva disciplina académica que abarca los amplios aspectos culturales y científicos del sake. Con la aspiración de convertirse en eje internacional de la Sakeología, la Universidad de Niigata estableció el Centro de Sakeología inicialmente en abril de 2018 dentro del Instituto de Promoción de la Investigación. Tras su establecimiento, el Centro extendió activamente sus actividades más allá de las costas de Japón, a través de iniciativas como la celebración de un acuerdo de colaboración con el Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino de la Universidad de Burdeos.

De esta forma, se establece un sistema de nivel universitario para la Sakeología con el fin de aprovechar la amplia investigación y educación de la Universidad de Niigata, al capitalizar sus fortalezas como universidad integral con diez facultades y cinco escuelas de posgrado. Con el desarrollo de los crecientes éxitos de este proyecto de colaboración tripartita, la Universidad de Niigata hará honor a su nombre como eje internacional de la Sakeología al seguir trabajando en pos de la educación, la investigación, la diseminación de información y el intercambio internacional, para continuar posicionando a la Sakeología como una disciplina con nuestro Centro de Sakeología.

Esperamos recibir su entusiasta apoyo y cooperación.



KISHI Yasuyuki, Ph.D.
Director, Centro de Sakeología

El Centro de Sakeología, que comenzó una nueva etapa como Organización de Investigación y Educación de Nivel Universitario en enero de 2020, ha creado una estructura organizacional al emplear miembros del cuerpo docente y al establecer las tres unidades de “Elaboración”, “Sociedad y Cultura”, y “Salud”, así como una “Oficina de Promoción” para administrar el programa y sus eventos. Además, se han logrado avances en términos de construcción de las instalaciones requeridas, como una sala de degustación de sake, un laboratorio de prueba de elaboración de sake, un laboratorio de análisis de degustación de sake y comidas, el laboratorio de evaluación sensorial analítica, y una sala de seminarios. El 1 de abril de 2021, el Centro obtuvo una licencia de elaboración de sake (elaboración experimental), que le permite investigarla. Como resultado, el Centro sigue reforzando sus iniciativas para promover la Sakeología. Hasta el momento, ha llevado a cabo varias actividades como organizar conferencias de Sakeología para estudiantes universitarios, programa de Sakeología para estudiantes de posgrado, un programa certificado Sakeología Profesional Programa (Sakeology-P1) para formar a profesionales en la elaboración de sake, ofrecer seminarios públicos para residentes locales, llevar a cabo simposios sobre Sakeología, y celebrar acuerdos de colaboración con la Universidad de Burdeos; la Universidad de California, Davis; el Instituto de Enología y Viticultura de la Universidad de Yamanashi; y el Centro de Educación e Investigación para Estudios de Fermentación de la Universidad de Kagoshima. En el futuro, esperamos trabajar para lograr los siguientes objetivos: expandir nuestros acuerdos de colaboración con universidades en el exterior, crear programas de capacitación certificados, llevar a cabo conferencias en inglés y crear oportunidades de pasantías internacionales. Aspiramos a convertirnos en un eje educativo y de investigación internacional de la Sakeología y a llevar a cabo eventos centrados en los pilares de la educación, la investigación, la diseminación de investigaciones y el intercambio internacional para que la Universidad de Niigata sea reconocida a nivel mundial como el mejor lugar para estudiar el sake de forma sistemática.

Esperamos recibir su entusiasta apoyo y cooperación.



¿Qué es el Sake?

El sake es un producto (resultado) de materias primas, una bendición de la naturaleza, y de la tecnología (sabiduría de la humanidad), nacida de la civilización. El sake está hecho de agua y arroz, y se produce con dos microorganismos (levadura y hongo *koji*) y con habilidad humana. Se produce a través de un proceso único de elaboración conocido como “fermentación paralela múltiple”, en el que la sacarificación enzimática producida por el hongo *koji* descompone el almidón de arroz en azúcar, y la levadura convierte el azúcar en alcohol en la fermentación alcohólica. Históricamente, el origen del sake basado en arroz no queda claro, pero se estima que fue producido durante el periodo Yayoi (del siglo X a.C. a mediados del siglo III d.C.) cuando se introdujo el arroz con cáscara en Japón. El libro de historia china *Registros de los Tres Reinos*, escrito en el siglo III, describe la costumbre de tomar sake en Japón. *Harima no Kuni Fudoki*, de principios del periodo Nara (inicios del siglo VIII) describe al sake hecho de moho de arroz, y *Tamon-in Nikki*, que registra técnicas de elaboración desde finales del periodo Muromachi a inicios del periodo Edo (finales del siglo XV a inicios del siglo XVII), describe el proceso de pasteurización (esterilización por calor). Además, a finales del siglo XIX, se separó la levadura de sake, la clave para una elaboración estable. Luego, se aplicaron diversas innovaciones tecnológicas y el sake llegó a producirse de la forma que conocemos hoy en día.



Ciudad del Sake, Niigata

Niigata es conocida como unas de las principales regiones productoras de sake en Japón, con 89 fábricas de sake (en 2022), el mayor número en el país. Esto no se debe únicamente al uso de agua y arroz como materias primas, sino también a las habilidades de las personas, la organización (Asociación de Fabricantes de Sake de Niigata), las instituciones de educación e investigación, y el rico medioambiente y clima adecuado para la producción de sake.

- ◇ Agua blanda natural
- ◇ Alto porcentaje de arroz de Niigata (más del 90%), incluido el arroz de sake (*Gohyakumangoku* y *Koshitanrei*)
- ◇ Instituto de Investigación de Sake de la Prefectura de Niigata (el único instituto de prefectura en Japón que se especializa en sake)
- ◇ Escuela de Sake de Niigata (escuela técnica de elaboración de sake establecida por la Asociación de Fabricantes de Sake de Niigata)
- ◇ Actividades de promoción de la demanda (“Niigata Sake no Jin”, etc.)

El Niigata Sake, producido aprovechando al máximo las bondades de la naturaleza y la riqueza de conocimiento y experiencia, presume el tercer volumen de transporte más grande y el mayor porcentaje de ginjo (sake de alta calidad) en Japón.

El Nacimiento de la Sakeología

La Sakeología, el primer ámbito académico interdisciplinario sobre el sake del mundo, comenzó en Niigata, una de las zonas de elaboración de sake más famosas de Japón, sobre la base de un acuerdo de colaboración tripartita. Se estableció el Centro de Sakeología de la Universidad de Niigata, que tiene cuatro pilares de actividades: educación, investigación, diseminación de información e intercambio internacional.

Cuatro Iniciativas del Centro de Sakeología



Educación Investigación Información Internacional

¿Qué es la Sakeología?

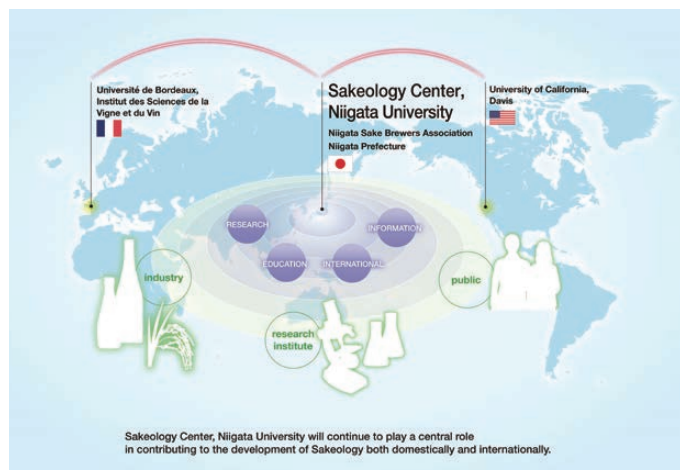
La Sakeología es el primer ámbito académico “Específico e Interdisciplinario” del mundo centrado en el sake, una bebida muy enraizada en la cultura y tradición japonesa, y abarca una variedad de disciplinas relacionadas.



Sakeología, un ámbito académico interdisciplinario centrado en el sake

Visión del Centro de Sakeología

El Centro de Sakeología aspira a convertirse en un eje internacional de educación e investigación de la Sakeología.





Investigación



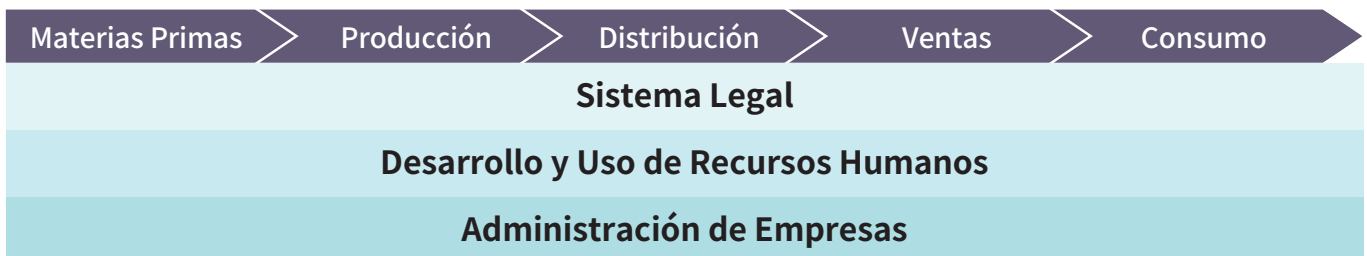
El Centro de Sakeología consta de tres unidades de investigación: la “Unidad de Elaboración”, que lleva a cabo investigaciones sobre la elaboración y el arroz de sake, entre otros; la “Unidad de Sociedad y Cultura”, que aborda el tema desde la perspectiva de la economía, la historia y la cultura; y la “Unidad de Salud”, que investiga el sake en términos de medicina y ciencia de la salud. Además, con esta colaboración, el Centro promueve la investigación interdisciplinaria del sake.



Además de la investigación de los miembros del cuerpo docente del Centro, se cuenta con la cooperación de miembros del cuerpo docente de distintos ámbitos para profundizar la investigación interdisciplinaria sobre el sake a través de la colaboración mutua. El Centro está estudiando una variedad de ámbitos relacionados con el sake. La investigación aborda temas como materias primas (agua, arroz de sake y otros), microorganismos, elaboración y fermentación, y distribución, ventas y publicidad, hasta que el sake llega a las manos del consumidor. También aborda características climáticas y medioambientales relacionadas con la elaboración, las características regionales, como el Sistema de Indicación Geográfica, la historia, la cultura, los impuestos a las bebidas alcohólicas, el equipo de elaboración, los modales y los efectos en la salud. Se llevan a cabo Seminarios de Sakeología de manera regular para profundizar las interacciones entre investigadores.



Equipo experimental en el “Laboratorio de Análisis de Degustación de Sake y Comidas”



Información

Para promover el conocimiento amplio y preciso de la Sakeología como ciencia sistemática especializada en el sake, el Centro de Sakeología de la Universidad de Niigata comparte información proactivamente a través de actividades como simposios, conferencias abiertas y conferencias en seminarios regionales. A través de estas actividades, apuntamos a difundir conocimiento sobre la Sakeología desde Niigata a todo Japón y el mundo.

Simposio de Sakeología

El Simposio de Sakeología se lleva a cabo anualmente para contribuir con el desarrollo de la Sakeología. Incluye conferencias especiales por parte de ponentes externos invitados y presentaciones de las iniciativas y últimas investigaciones del Centro.



Simposio de Bebidas Alcohólicas Japonesas

Sobre la base del acuerdo de colaboración con el Instituto de Enología y Viticultura de la Universidad de Yamanashi y el Centro de Educación e Investigación para Estudios de Fermentación de la Universidad de Kagoshima, el Simposio de Bebidas Alcohólicas Japonesas se lleva a cabo para desarrollar bebidas alcohólicas japonesas.



Conferencia Abierta en la Universidad de Niigata

El Centro organiza conferencias abiertas para el público general con el objetivo de proporcionar oportunidades de aprendizaje permanente para la comunidad local.



Turismo de Sakeología basado en el Conocimiento: Exploración del Niigata Sake

El Centro recibió los donativos, "Con el apoyo de la Agencia de Asuntos Culturales del Gobierno de Japón, a través del Consejo de las Artes de Japón" (Año fiscal 2020 y 2022), y creó una serie de videos y visitas de experiencia real sobre Sakeología.

Los videos están disponibles en el canal oficial de YouTube del Centro.



Conferencias Públicas de Niigata

El Centro lleva a cabo conferencias especiales en las Conferencias Públicas de Niigata, operadas por el Centro de Aprendizaje Permanente de Niigata, que apunta a proporcionar un foro que permite el uso de resultados de aprendizaje en la comunidad local.

Conferencias en otros Seminarios, etc.

Japan Virtual Campus (JV-Campus)

Los videos del proyecto "Turismo de Sakeología basado en el Conocimiento: Exploración del Niigata Sake" están disponibles en JV-Campus, una plataforma educativa internacional en línea originada en Japón, un proyecto del Ministerio de Educación, Cultura, Deportes, Ciencia y Tecnología (MEXT). <https://www.jv-campus.org/en/>

Sitio web, Canal de YouTube, Redes sociales

El sitio web oficial del Centro (<https://sake.niigata-u.ac.jp/en/>) proporciona información sobre Sakeología. En el canal oficial de YouTube, hay videos disponibles que presentan la Sakeología y las actividades del Centro.



Sitio web



Facebook



X



Instagram



YouTube



Internacional



El Centro de Sakeología promueve activamente lazos con otros institutos de investigación de bebidas alcohólicas en Japón y en el exterior. Además de participar en actividades de intercambio educativo y de investigación en una amplia variedad de ámbitos relacionados con las ciencias naturales, en especial la cimología, el Centro de Sakeología contribuirá al reconocimiento internacional de Niigata como región elaboradora de sake reconocida.

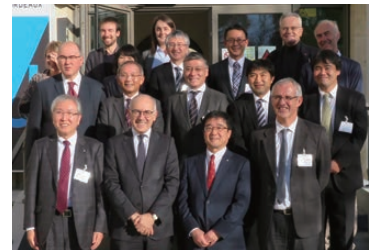
Universidad de Burdeos

Tras una visita de cortesía en febrero de 2018 al Instituto de las Ciencias de la Vid y el Vino (ISVV, por sus siglas en francés) de la Universidad de Burdeos, ubicado en la región de Burdeos, Francia, famosa a nivel mundial como región productora de vino, en enero de 2019, se estableció un acuerdo de intercambio entre universidades, entre la Universidad de Niigata y la Universidad de Burdeos, además de un acuerdo de colaboración entre el Centro de Sakeología y el ISVV.

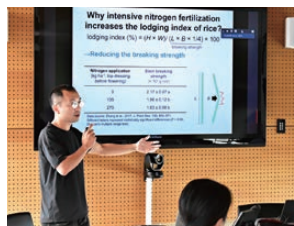
Sobre la base de este acuerdo, se ofrece de manera conjunta el programa “Vino y Sake: lo Último en Enología y Sakeología” de la escuela de verano, organizado por la Universidad de Burdeos.



Fotografía cortesía de:
© Hugues Bretheau –
Universidad de Burdeos

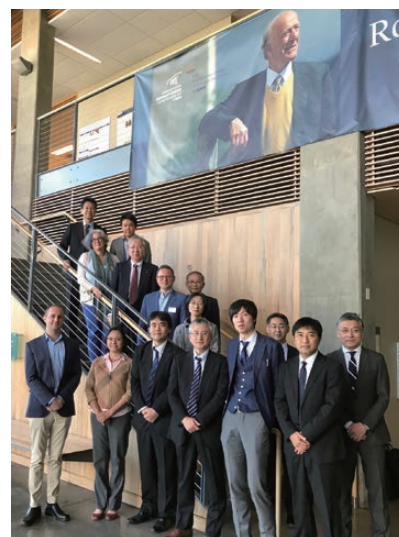


Escuela de Verano de Burdeos (del año 2022)



Universidad de California, Davis (UC Davis)

Tras una visita de cortesía en octubre de 2019 a UC Davis, ubicada cerca de Napa Valley, EE. UU., que incluye un departamento académico de categoría mundial dedicado a la viticultura y enología, en mayo de 2020, se estableció un acuerdo de colaboración entre universidades con UC Davis para desarrollar investigaciones científicas y tecnológicas básicas en las dos universidades, con el fin de reforzar la enseñanza y el aprendizaje de los estudiantes.



Red OENOVITI INTERNACIONAL

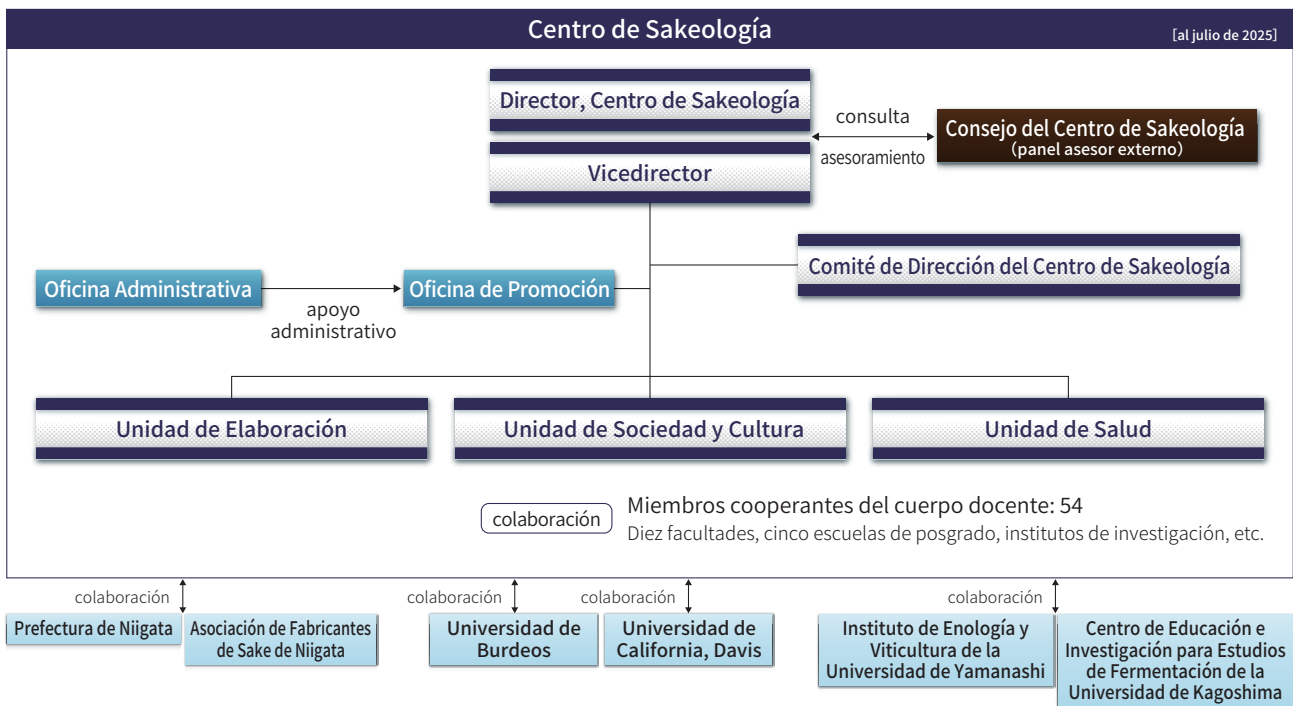
Coordinada por el ISVV, la Red OENOVITI INTERNACIONAL se estableció en 2010 para desarrollar y extender la viticultura y la enología. Sus miembros incluyen aproximadamente 60 empresas e institutos de investigación de todo el mundo. El Centro de Sakeología se convirtió en miembro en enero de 2019.
<https://oenoviti.com/>

Línea de Tiempo del Centro de Sakeología

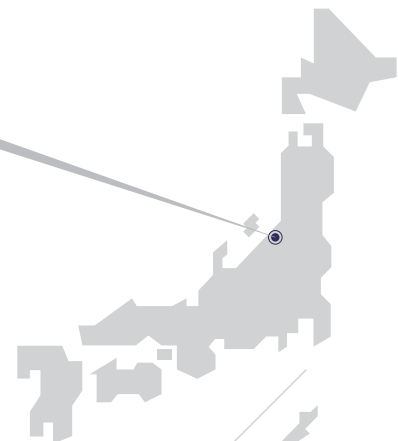
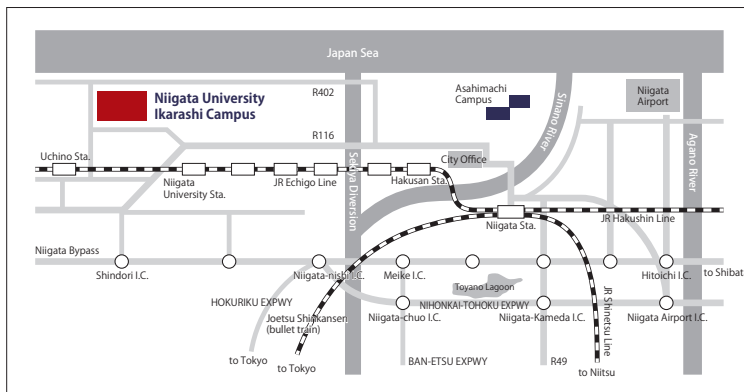
Historia

| | | |
|------|------------|---|
| 2016 | septiembre | Desde mayo de 2016, los miembros del cuerpo docente asociados a la Facultad de Agricultura y la Facultad de Economía han considerado la posibilidad de llevar a cabo conferencias e investigaciones de Sakeología que integren áreas científicas y de humanidades. En septiembre, una vez finalizadas sus investigaciones, un grupo de miembros interesados visitaron la Asociación de Fabricantes de Sake de Niigata para debatir sobre el posicionamiento de la Sakeología como nueva disciplina académica. |
| | diciembre | Se llevaron a cabo conversaciones tripartitas entre la Prefectura de Niigata, la Asociación de Fabricantes de Sake de Niigata y la Universidad de Niigata. |
| 2017 | mayo | La Prefectura de Niigata, la Asociación de Fabricantes de Sake de Niigata y la Universidad de Niigata celebraron un acuerdo de colaboración tripartita. |
| 2018 | abril | Sobre la base del acuerdo de colaboración tripartita, el Centro de Sakeología de la Universidad de Niigata se estableció como Estación Central adjunta al Instituto de Promoción de la Investigación de la Universidad de Niigata. |
| 2020 | enero | Se elevó el estatus del Centro de Sakeología de la Universidad de Niigata, de Estación Central a Organización de Investigación y Educación de Nivel Universitario. |
| 2021 | abril | Apertura del Centro de Sakeología |

Estructura de la Organización



Acceso



Fecha de publicación / julio de 2025

Editor / Centro de Sakeología, Universidad de Niigata 8050 Ikarashi 2-no-cho, Nishi-ku, Niigata 950-2181, Japón

©2025 Centro de Sakeología, Universidad de Niigata