



SCNU

Centre de Sakéologie, Université de Niigata



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



USHIKI Tatsuo, M.D., Ph.D.
Président, Université de Niigata

Le Centre de Sakéologie de l'Université de Niigata est une Organisation de Recherche et d'Éducation à l'Échelle de l'Université.

L'histoire de ce centre remonte à un projet de collaboration tripartite établi en mai 2017 entre la Préfecture de Niigata, l'Association des Brasseurs de Saké de Niigata et l'Université de Niigata. La collaboration vise à construire et à promouvoir la Sakéologie en tant que nouvelle discipline universitaire englobant les nombreux aspects culturels et scientifiques du saké. Espérant à devenir une plaque tournante internationale pour la Sakéologie, l'Université de Niigata a créé le premier Centre de Sakéologie en avril 2018 au sein de l'Institut pour la Promotion de la Recherche. Après sa création, le centre a activement étendu ses activités au-delà des côtes du Japon grâce à des initiatives telles que l'établissement d'un accord de collaboration avec l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de l'Université de Bordeaux.

De cette manière, un système de Sakéologie à l'échelle de l'université est en cours d'établissement pour tirer parti de la recherche et de l'éducation de grande envergure de l'Université de Niigata, capitalisant ainsi sur ses atouts en tant qu'université complète avec dix facultés et cinq écoles supérieures. S'appuyant sur les succès naissants de ce projet de collaboration tripartite, l'Université de Niigata sera à la hauteur de son nom en tant que plaque tournante internationale de la Sakéologie en continuant à travailler en faveur de l'éducation, de la recherche, de la diffusion de l'information et des échanges internationaux pour établir davantage la Sakéologie en tant que discipline avec notre Centre de Sakéologie.

Nous espérons recevoir votre soutien enthousiaste et votre coopération.



KISHI Yasuyuki, Ph.D.
Directeur, Centre de Sakéologie

Le Centre de Sakéologie, qui est entré dans une nouvelle phase de sa vie en tant qu'une Organisation de Recherche et d'Éducation à l'Échelle de l'Université en janvier 2020, a créé une structure organisationnelle en employant des membres du corps professoral et en établissant les trois unités de « Brassage, » « Société et Culture, » et « Santé, » ainsi qu'un « Bureau de Promotion » chargé de gérer le programme et ses événements. En outre, des progrès ont été réalisés en termes de construction des installations requises, telles qu'une salle de dégustation de saké, un laboratoire de test de brassage de saké, un laboratoire d'analyse du goût du saké et des aliments, un laboratoire d'évaluation sensorielle analytique et une salle de séminaire. Le 1er avril 2021, le centre a obtenu une Licence de Brassage de Saké (brassage expérimental), permettant ainsi la recherche sur le brassage du saké. En conséquence, le centre continue à renforcer ses initiatives de promotion de la Sakéologie. Jusqu'à présent, le centre a mené diverses activités telles que l'organisation de conférences de Sakéologie pour les étudiants de premier cycle, programme de Sakéologie pour les étudiants de cycle supérieur, programme certifiant Sakéologie Professionnel Programme (Sakeology-P1) destiné à former des professionnels à la fabrication du saké, la tenue de séminaires publics pour les résidents locaux, la tenue d'un symposiums sur la Sakéologie et l'établissement d'accords de collaboration avec l'Université de Bordeaux; l'Université de Californie, Davis; l'Institut d'Enologie et de Viticulture de l'Université de Yamanashi; et le Centre d'Éducation et de Recherche pour les Études de Fermentation de l'Université de Kagoshima. À l'avenir, nous espérons travailler à la réalisation des éléments suivants : renforcer la collaboration avec des universités étrangères, créer des programmes de formation certifiés, donner des conférences en anglais et créer des opportunités de stages internationaux. Nous espérons à devenir un centre international d'éducation et de recherche pour la Sakéologie et organiser des événements centrés sur les piliers de l'éducation, de la recherche, de la diffusion de l'information et des échanges internationaux, de sorte que l'Université de Niigata sera reconnue dans le monde entier comme le meilleur endroit pour étudier systématiquement le saké.

Nous espérons recevoir votre soutien enthousiaste et votre coopération.



Qu'est-ce que le Saké ?

Le saké est un produit (résultat) de matières premières, une bénédiction de la nature et une technologie (sagesse de l'humanité) née de la civilisation. Le saké est fabriqué à partir de riz et d'eau et est brassé par deux micro-organismes (moisissure koji et levure) et le savoir-faire humain. Il est produit par un processus de brassage unique appelé « fermentation parallèle multiple, » dans lequel l'amidon de riz est décomposé en sucre par l'enzyme de saccharification produite par la moisissure koji, et le sucre est converti en alcool par la levure lors de la fermentation alcoolique. Historiquement, l'origine du saké à base de riz n'est pas claire, mais on estime qu'il a été produit pendant la période Yayoi (du 10ème siècle avant JC au milieu du 3ème siècle après JC) lorsque le riz paddy a été introduit au Japon. Le livre d'histoire chinois, *Chroniques des Trois Royaumes*, écrit au 3ème siècle, décrit la coutume de boire au Japon, *Harima no Kuni Fudoki*, datant des débuts de la période Nara (début du VIIIe siècle) décrit le saké fabriqué à partir de riz moisi, et *Tamon-in Nikki*, qui enregistre les techniques de brassage de la fin de Muromachi au début de la période Edo (fin du XVe au début du XVIIe siècle), décrit le processus de pasteurisation (stérilisation à la chaleur). De plus, à la fin du 19ème siècle, la levure de saké, la clé du brassage stable, a été isolée. Par la suite, le saké a subi diverses innovations technologiques et en est venu à être produit tel que nous le connaissons aujourd'hui.



Pays du Saké, Niigata

Niigata est connue comme l'une des principales régions productrices de saké au Japon, avec 89 brasseries de saké (en 2022), le plus grand nombre au Japon. Cela n'est pas seulement dû à l'eau et au riz utilisés comme matières premières, mais aussi aux compétences de la population, de l'organisation (l'Association des Brasseurs de Saké de Niigata), des établissements d'enseignement et de recherche, ainsi que de la richesse de l'environnement naturel et du climat propice au brassage du saké.

- ◇ Eau douce naturelle
- ◇ Pourcentage élevé de riz Niigata (plus de 90 %), y compris le riz à saké (Gohyakumangoku et Koshitanrei)
- ◇ Institut Préfectoral de Recherche du Saké de Niigata (le seul institut préfectoral au Japon spécialisé dans le saké)
- ◇ Ecole du Saké de Niigata (école de formation technique en brassage de saké créée par l'Association des Brasseurs de Saké de Niigata)
- ◇ Activités de promotion de la demande (« Niigata Sake no Jin, » etc.)

« Niigata Saké, » produit en tirant le meilleur parti de la générosité de la nature et avec une richesse de connaissances et d'expérience, possède le troisième plus grand volume d'expédition taxable de saké et la plus grande part de ginjo (saké de haute qualité) au Japon.

La Naissance de la Sakéologie

La Sakéologie, qui est le premier domaine universitaire interdisciplinaire au monde consacré au saké, a vu le jour à Niigata, l'une des régions de brassage du saké les plus célèbres du Japon, sur la base d'un accord de partenariat tripartite. Le Centre de Sakéologie de l'Université de Niigata a été créé et ses activités reposent sur quatre piliers : l'éducation, la recherche, la diffusion d'informations et les échanges internationaux.

Quatre Initiatives du Centre de Sakéologie



Éducation



Recherche



Informations



International

Qu'est-ce que la Sakéologie ?

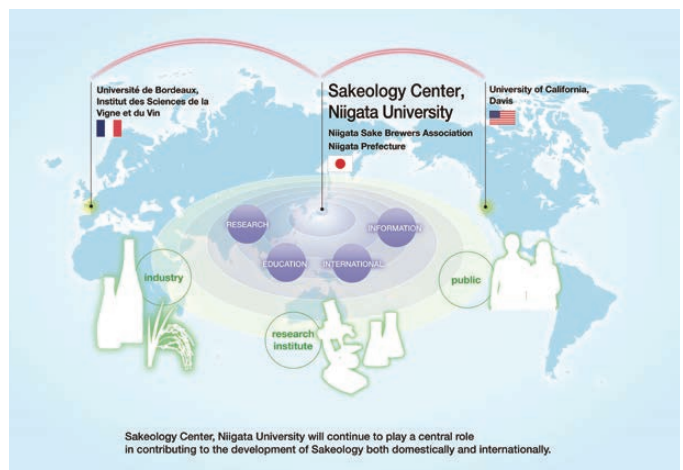
La Sakéologie est le premier domaine universitaire « Ciblé et Interdisciplinaire » au monde qui se concentre sur le saké, profondément enraciné dans la culture et la tradition japonaises, et qui englobe un large éventail de disciplines liées à ce produit.



La Sakéologie, une matière académique interdisciplinaire axée sur le saké

Vision pour le Centre de Sakéologie

Ayant l'ambition de devenir un centre international d'éducation et de recherche pour la Sakéologie



Éducation

Les conférences de Sakéologie proposent une « Étude Interdisciplinaire » qui tire parti des atouts de l'Université de Niigata en tant qu'université complète et une « Étude de Résolution de Problèmes Auto-motivée » qui comprend une formation pratique et des séminaires dans des brasseries et des magasins de saké. Grâce à eux, le centre encourage les ressources humaines internationales qui ont une large perspective qui va au-delà des études conventionnelles de brassage et de fermentation, à acquérir des connaissances et une éducation sur le saké, une culture japonaise traditionnelle, en l'apprenant sous différents angles, et à les diffuser au niveau national et international.

Conférences de Sakéologie

Trois conférences (Sakéologie A, B et C) sont proposées en tant que cours d'arts libéraux pour les étudiants de premier cycle.

Sakéologie A

Conférences sur les fondamentaux et le développement d'un large éventail de disciplines culturelles et scientifiques liées au sake
Le livre, *Conférences de Sakéologie* (publié par MINERVASHOBO en avril 2022), qui résume le contenu de la toute première conférence tenue en 2018, sert de manuel de référence pour cette conférence.

Sakéologie B

Conférences sur les pratiques liées au saké pour les étudiants âgés de 20 ans ou plus et ayant obtenu des crédits pour la Sakéologie A

Sakéologie C

Conférences sur les dernières recherches dans divers domaines académiques liés au saké par des membres du corps professoral du Centre de Sakéologie



Programme de Sakéologie de l'École Supérieure

Le programme de Sakéologie* est proposé à la École Supérieure de la Société et la Culture Modernes et à la École Supérieure des Sciences et de la Technologie.

*Programme de master : depuis avril 2022

*Programme de doctorat : depuis avril 2023

Le centre dispense une éducation et mène des recherches qui intègrent des domaines spécialisés dans les sciences humaines et les sciences qui mettent l'accent sur le sujet du saké, adoptant ainsi un contenu qui offre une vue d'ensemble de divers domaines, qui vont des matières premières et de la production à la vente et à la consommation du saké ainsi que la culture, l'histoire, la tradition et la santé, en plus des domaines de spécialisation des étudiants.



Conférences en ligne

Les vidéos de conférences de Sakéologie en anglais sont disponibles sur « Japan Virtual Campus (JV-Campus), » une plateforme d'éducation internationale en ligne originaire du Japon, un projet du Ministère de l'Éducation, de la Culture, des Sports, de la Science et de la Technologie (MEXT).



Échange Éducatif basé sur des Accords de Collaboration avec d'autres Universités

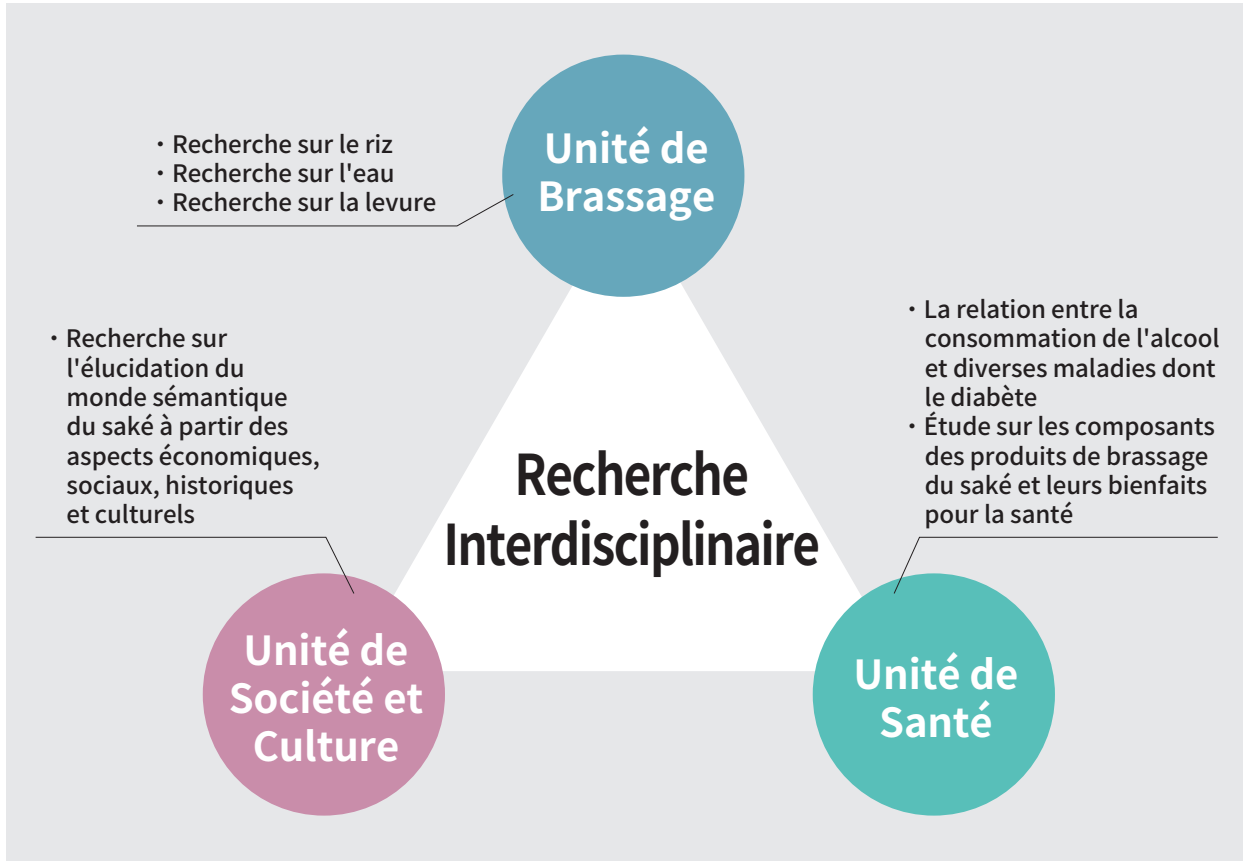
Un accord de collaboration a été établi avec l'Institut d'Œnologie et de Viticulture de l'Université de Yamanashi et le Centre d'Éducation et de Recherche pour les Études de Fermentation de l'Université de Kagoshima, afin de promouvoir les échanges éducatifs mutuels.



Recherche



Le Centre de Sakéologie est composé de trois unités de recherche : « l'Unité de Brassage, » qui mène des recherches sur le riz de brassage et de saké, etc. ; « l'Unité de Société et Culture, » qui aborde le sujet sous l'angle de l'économie, de la société, de l'histoire et de la culture ; et « l'Unité de Santé, » qui étudie le saké en termes de médecine et de sciences de la santé. De plus, avec cette collaboration, le centre favorise la recherche interdisciplinaire sur le saké.



En plus des recherches menées par les membres du corps professoral du centre, des membres du corps professoral de divers domaines coopèrent pour approfondir la recherche interdisciplinaire sur le saké grâce à une collaboration mutuelle.

Le centre étudie une variété de domaines liés au saké. La recherche couvre les matières premières (eau, riz à saké, etc.), les micro-organismes, le brassage et la fermentation, la distribution, la vente et le marketing jusqu'à ce que le saké parvienne aux consommateurs. Il couvre également le climat et les caractéristiques naturelles liées au brassage, les caractéristiques régionales, telles que le système d'indication géographique, l'histoire, la culture, la taxation de l'alcool, l'équipement de brassage, les mœurs et les effets sur la santé.

Des Séminaires de Sakéologie sont organisés régulièrement pour approfondir les interactions entre les chercheurs.



Équipement d'expérimentation dans le « Laboratoire d'Analyse Gustative du Saké et des Aliments »

Matières Premières > Production > Distribution > Ventes > Consommation

Système Légal

Développement et Utilisation des Ressources Humaines

Gestion d'Entreprise

Informations

Pour promouvoir une connaissance large et précise de la Sakéologie en tant que science systématique spécialisée dans le saké, le Centre de Sakéologie de l'Université de Niigata partage de manière proactive des informations par le biais d'activités telles que colloques, conférences ouvertes, et des conférences lors de séminaires régionaux. Grâce à de telles activités, nous visons à faire connaître la Sakéologie de Niigata à tout le Japon et au monde.

Symposium sur la Sakéologie

Le Symposium de Sakéologie a lieu chaque année pour contribuer au développement de la Sakéologie. Il propose des conférences spéciales par des conférenciers extérieurs invités et des introductions aux initiatives du centre et aux dernières recherches.



Symposium sur les Boissons Alcoolisées Japonaises

Sur la base de l'accord de collaboration avec l'Institut d'Œnologie et de Viticulture de l'Université de Yamanashi et le Centre d'Éducation et de Recherche pour les Études de Fermentation de l'Université de Kagoshima, le Symposium sur les Boissons Alcoolisées Japonaises est organisé pour développer les boissons alcoolisées japonaises.



Conférence Ouverte à l'Université de Niigata

Le centre organise des conférences ouvertes au grand public afin d'offrir des opportunités d'apprentissage tout au long de la vie à la communauté locale.



Tourisme basé sur la Connaissance de la Sakéologie : Explorer le Niigata Saké

Le centre a reçu des subventions, « Soutenu par l'Agence pour les Affaires Culturelles, Gouvernement du Japon, via le Conseil des Arts du Japon » (Année fiscale 2022 et 2023), et a créé une série de vidéos et de visites d'expériences réelles sur la Sakéologie.

Les vidéos sont disponibles sur la chaîne YouTube officielle du centre.



Conférences Publiques de Niigata

Le centre organise des conférences spéciales lors des conférences publiques de Niigata, gérées par le Centre d'Éducation Permanente de Niigata, qui vise à fournir un forum permettant l'utilisation des résultats d'apprentissage dans la communauté locale.

Conférences dans d'autres Séminaires, etc.

Japan Virtual Campus (JV-Campus)

Les vidéos de « Tourisme basé sur la Connaissance de la Sakéologie : Explorer le Niigata Saké » sont disponibles sur JV-Campus, une plateforme d'éducation internationale en ligne originaire du Japon, un projet du Ministère de l'Éducation, de la Culture, des Sports, de la Science et de la Technologie (MEXT).

<https://www.jv-campus.org/en/>

Site web, Chaîne YouTube, Réseaux sociaux

Le site web officiel du centre (<https://sake.niigata-u.ac.jp/en/>) fournit des informations sur la Sakéologie. Des vidéos présentant les activités du centre et la Sakéologie sont disponibles sur la chaîne YouTube officielle.



Site web



Facebook



X



Instagram



YouTube



International



Le Centre de Sakéologie promeut activement les liens avec d'autres instituts de recherche sur les boissons alcoolisées au Japon et à l'étranger. En plus de s'engager dans des activités de recherche et d'échanges éducatifs dans un large éventail de domaines axés sur les sciences naturelles, en particulier la zymologie, le Centre de Sakéologie contribuera à la reconnaissance internationale de Niigata en tant que région de brassage de saké renommée.

Université de Bordeaux

Après une visite de courtoisie à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de l'Université de Bordeaux (ISVV), situé dans la région de Bordeaux en France, célèbre dans le monde entier comme région viticole, en février 2018, un accord de collaboration interuniversitaire a été établi entre l'Université de Niigata et l'Université de Bordeaux et un accord de collaboration a été signé entre le Centre de Sakéologie et l'ISVV en janvier 2019.

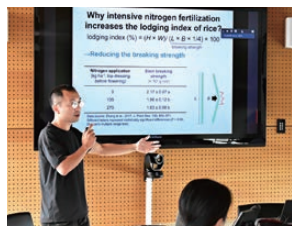
Sur la base de cette collaboration, une école d'été organisée par l'Université de Bordeaux intitulée « Vin et saké : la pointe de l'œnologie et de la Sakéologie » est proposée conjointement.



Crédit photo :
© Hugues Bretheau -
Université de Bordeaux

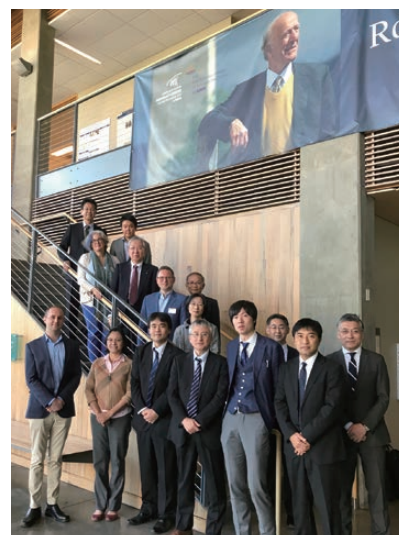


École d'Été de Bordeaux (exercice 2022)



Université de Californie, Davis (UC Davis)

Après une visite de courtoisie à l'UC Davis, située près de Napa Valley, aux États-Unis, et dotée d'un département universitaire de classe mondiale en viticulture et œnologie, en octobre 2019, un accord de collaboration interuniversitaire avec l'UC Davis a été établi en mai 2020 pour développer la recherche scientifique et technologique fondamentale dans les deux universités et renforcer l'enseignement et l'apprentissage des étudiants.



Réseau OENOVITI INTERNATIONAL

Coordonné par l'ISVV, le Réseau OENOVITI INTERNATIONAL a été créé en 2010 pour développer et étendre la viticulture et l'œnologie. Ses membres comprennent environ 60 instituts de recherche et entreprises du monde entier. Le Centre de Sakéologie est devenu membre en janvier 2019.
<https://oenoviti.com/>

