



SCNU

Sakeology Center, Niigata University

新潟大学日本酒学中心



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



牛木辰男 医学博士 新潟大学校长

新潟大学日本酒学中心 (Sakeology Center) 是一个全校联合教育和研究机构。

该中心的创立始于2017年5月启动的新潟大学、新潟县、新潟县酒造协会三方的合作计划。其目的在于建立并推动日本酒学作为一门新学科，广泛涵盖与日本酒相关的文化与科学各方面。新潟大学立志成为日本酒学研究的国际中心，2018年4月于研究推进机构内设立了最初的日本酒学中心。该中心成立后，积极致力于将活动扩展至海外地区，包括与法国波尔多大学葡萄与葡萄酒科学研究所建立合作协议。

透过各项行动，新潟大学建立了校级的日本酒学体系，运用校内丰富的研究与教育资源，发挥其综合性大学（拥有10个学院、5个研究生院）的优势。基于此三方合作计划的斐然佳绩，新潟大学将持续致力于推动日本酒学教育、研究、信息传播与国际交流；透过日本酒学中心，进一步确立日本酒学的学科地位，使新潟大学成为名副其实的日本酒学国际中心。

我们希望获得您的热情支持，并与您开展合作。



岸 保行 博士 日本酒学中心主任

2020年1月，日本酒学中心作为校长直接管理下的全校范围的联合教育和研究机构开始起步。创建组织架构，其中包括聘用专职的教职员工（包含特别任命的助理教授），设立「酿造」、「社会与文化」、「健康」等三个部门。同时，还设置了主导上述三个部门管理的「推广办公室」，以管理各项计划以及安排系列活动。除此之外，在设立品酒室，日本酒测试酿造实验室，日本酒与食品味道分析实验室，分析型感官评价室，研讨会室等必要设施方面亦有所进展。2021年4月1日，日本酒学中心获得了清酒制造许可证（实验酿造），得以从事日本酒的酿造研究。因此，为推动日本酒学的发展。该中心将更进步一地加强行动。至此，该中心已进行了多项活动。包括开设大学部日本酒学讲座，设立大学院日本酒学课程和课程结业证明项目，为当地居民举办公开讲座，举办日本酒学研讨会，跟波尔多大学和加利福尼亚大学戴维斯分校签订校际交流协议，跟山梨大学葡萄酒科学研究中心及鹿儿岛大学烧酒·发酵学教育中心签订三个中心的合作协定等。未来，我们还将致力于实现下列目标：扩大与海外大学的合作、设立认证培训课程，实施英文课程教学，提供国际实习机会。我们希望该中心在未来能成为日本酒学国际教育研究中心。在日本酒学教育，研究，信息传播与国际交流方面推进更多相关的活动，使新潟大学成为世界公认的系统性日本酒研究的殿堂。我们真诚地希望得到您的热情支持，同时也真切地希望与您开展合作。

脚注：清酒在日语中被称为“日本酒”。



何谓日本酒？

日本酒乃结合原料、大自然恩赐、文明孕育而生的技术（人类智慧）生成的产物（成果）。其原料为米和水，经由两种微生物（米麹菌、酵母）与人为技术酿造而成。日本酒通过独特的“并行复发酵”酿造程序生产，过程中米麹菌产生的糖化酵素将米淀粉分解成糖，再由酵母菌进行酒精发酵，将糖转化为酒精。就历史方面而言，米酿日本酒的起源尚不清楚，然而据推测在弥生时代（西元前十世纪至西元三世纪中叶）日本引入稻米栽培时，日本便开始生产日本酒。撰写于西元三世纪的中国史书《三国志》记载了日本的饮酒风俗，奈良时代初期（西元八世纪初期）的《播磨国风土记》描写了以霉米酿制的日本酒，而《多闻院日记》记载了室町末期至江户时代初期（西元十五世纪末至西元十七世纪初期）的酿酒技术，描述了巴斯德氏杀菌法（加热杀菌）的过程。到了十九世纪晚期，清酒酵母被分离出，这成为稳定酿造的关键。此后，日本酒历经各种技术创新，进而形成了今日我们所熟知的生产方式。



日本酒之乡—新潟

新潟为日本主要的日本酒产区之一，拥有89家日本酒酿酒厂（截至2022年），数量居全国之冠。这不仅由于当地盛产酿造日本酒的原料：水和米，更得益于其人员技术、组织单位（新潟县酒造协会）、教育研究机构，以及适合酿酒的丰富自然环境和气候。

- ◇ 天然软水
- ◇ 高比例的新潟米（超过90%），包括酒造好适米（五百万石及越淡麗）
- ◇ 新潟县酿造试验场（日本唯一县级日本酒专门研究所）
- ◇ 新潟清酒学校（新潟县酒造协会设立的日本酒酿造技术培训学校）
- ◇ 需求促进活动（“新潟酒之阵”等）

新潟清酒充分运用了大自然恩赐，通过人员丰富的知识与经验酿造而成，具有日本第三大日本酒应税出货量及最大吟酿酒（高品质日本酒）份额。

日本酒学的诞生

我们将日本酒的跨学科研究命名为“日本酒学（Sakeology）”。根据三方签订的合作协议，日本酒学（全球首项跨学科日本酒相关学术领域）起源于日本最著名的日本酒酿造地区之一：新潟。新潟大学成立日本酒学中心，以教育、研究、信息传播、国际交流为其四大支柱活动。

日本酒学中心四大活动项目



何谓日本酒学？

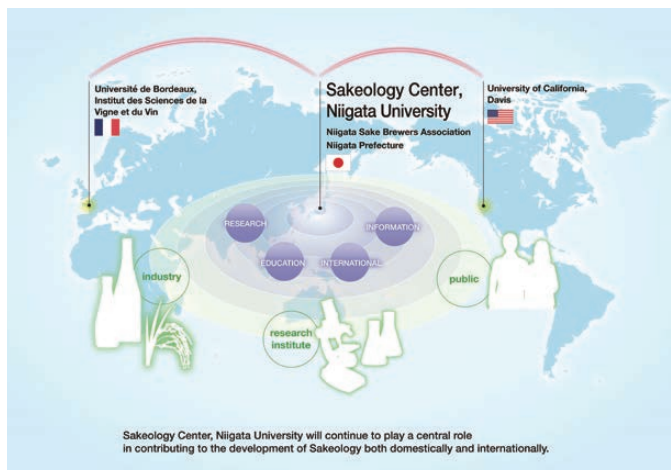
日本酒学为全球首项以日本酒为主的“有针对性的、跨学科的”学术领域的学科；日本酒深植于日本文化与传统，涵盖广泛的相关学科。



日本酒学：一门以日本酒为主的跨科学术科目

日本酒学中心的愿景

致力于成为日本酒学国际教育研究中心





教育

在日本酒学课程方面，新潟大学发挥其综合性大学的优势，提供“跨学科学习”，并结合酿酒厂、日本酒专卖店实务培训及研讨会，开设了“自主解决问题的学习”课程。通过这些课程，本中心能培养出具有超越传统酿酒与发酵技术研究，更具广阔视野的国际人才，可从各种角度了解日本传统文化日本酒的相关知识及教育，进而将日本酒学传播至国内外各地。

日本酒学讲座

开设三门大学普通教育课程（日本酒学 A、B、C）。

日本酒学A

课程内容涵盖与日本酒相关之广泛文化及科学学科基础与发展

《日本酒学讲座》（由密涅瓦书房于2022年4月出版）一书总结了2018年首次开课内容，可作为课程参考用书。

日本酒学B

课程内容为与日本酒相关的实务练习，修课学生必须年满20岁且已获得“日本酒学A”的学分

日本酒学C

课程内容包含了日本酒学中心教职员工，在日本酒相关各学术领域所进行的最新研究



研究生院的日本酒学课程

现代社会文化研究科及自然科学研究科，开设了日本酒学课程※。

※硕士课程：2022年4月起

※博士课程：2023年4月起

本中心以日本酒主题为核心，融合人文社会科学与自然科学专业领域，传授教育、进行研究。其采用内容涵盖多元领域，除了学生自身的专业领域外，还包括日本酒原料与生产、日本酒销售与消费，及日本酒文化、历史、传统与健康等。



在线讲座

是一个日本文部科学省（MEXT）的一个项目，源于日本的在线国际教育平台“Japan Virtual Campus (JV-Campus)”的独创内容来传播用英文讲解日本酒学的影像。

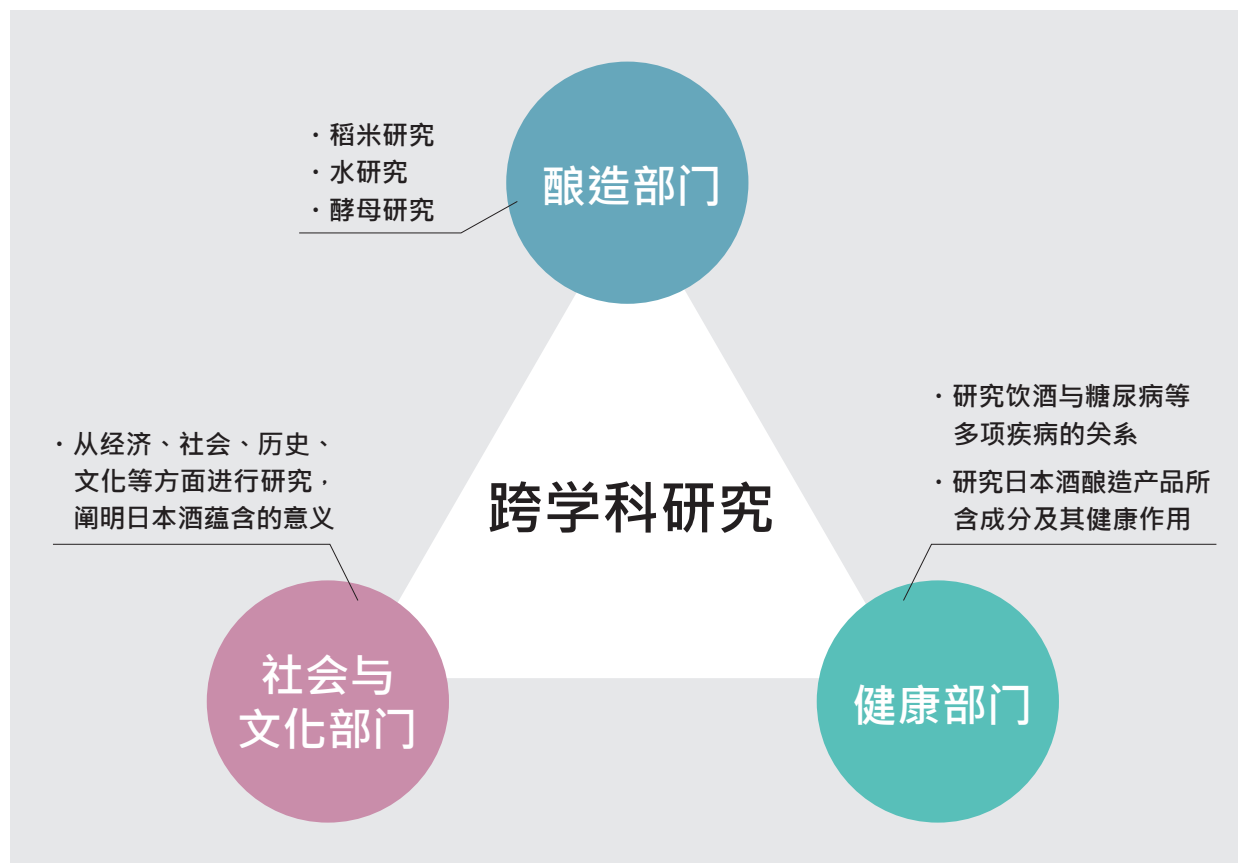


与其它学校签订合作协议，进行教育交流

新潟大学与山梨大学葡萄酒科学研究中心及鹿儿岛大学烧酒・发酵教育研究中心签订了合作协议，以促进教育交流。



日本酒学中心包含三个研究部门：“酿造部门”负责进行酿造、酒米等研究；“社会与文化部门”从经济、社会、历史、文化等角度研究日本酒；“健康部门”则从医学及健康科学角度对日本酒进行研究。此外，本中心通过相互合作，推动与日本酒相关的跨学科研究。



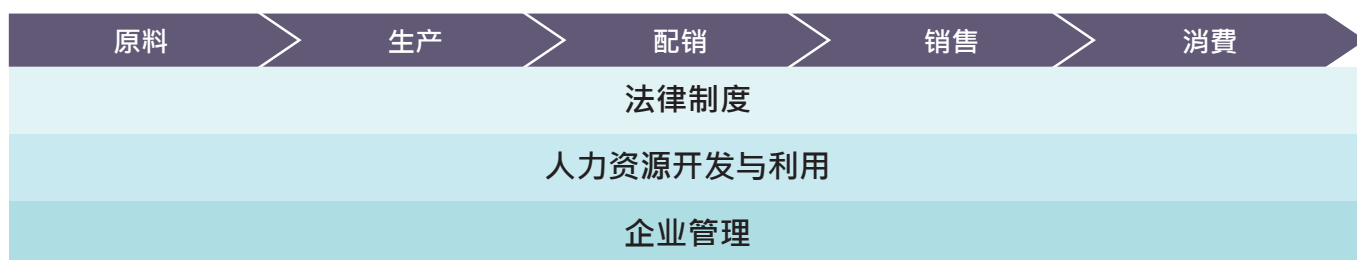
除此之外，各领域的教职员工亦携手合作，强化与日本酒相关的跨学科研究。

本中心针对与日本酒相关的各领域进行研究。研究范围涵盖日本酒原料（水、酒米等）、微生物、酿造与发酵技术，以及日本酒到达消费者过程中所涉及的配销、销售、行销等。同时也包括与酿酒相关的气候及自然特征、地域特征（如地理标示系统、历史、文化、酒税、酿酒设备、品酒礼仪、健康效果等）。

定期举办日本酒学讲习会，增进研究人员之间的互动。



“日本酒与食品味道分析实验室”的实验设备



信息传播



新潟大学日本酒学中心通过座谈会、公开讲座、地区性研讨会讲座等各式活动，积极分享与日本酒相关的信息，提供广泛且正确的日本酒学知识，推动日本酒学成为日本酒专门的、系统性科学。藉由上述活动，我们致力于将日本酒学意识，自新潟传播至全日本、进而推广至全球各地。

日本酒学研讨会

每年定期举办日本酒学研讨会，促进日本酒学的发展。邀请外部讲者进行特别讲座，并介绍本中心的活动及最新研究。



日本的酒专题研讨会

根据与山梨大学葡萄酒科学研究中心及鹿儿岛大学烧酒・发酵教育研究中心签订的合作协议，我们举办“日本酒精饮品研讨会”，开发日式酒精饮料。



新潟大学公开讲座

本中心举办大众公开讲座，为当地社区提供终身学习的机会。



新潟市民大学

本中心在“新潟终身学习中心”经营的“新潟市民大学”中举办特别讲座，建立讨论论坛，教当地社区学会运用学习成果。

其他各类研讨会讲座等

以日本酒学知识为主题的文化体验项目：新潟清酒探索之旅

接受“2020 财政年度日本博 (Japan Cultural Expo) 创新型项目”及“2022 财政年度同项目补助对象事业” (独立行政法人日本艺术文化振兴会 / 文化厅)，制作了一系列与日本酒学相关的影片，并提供真实体验之旅。相关影片可在本中心 YouTube 官方频道上观看。



Japan Virtual Campus (JV-Campus)

在日本文部科学省 (MEXT) 的项目，即源于日本的在线国际教育平台“Japan Virtual Campus (JV-Campus)”内发表“以日本酒学知识为主题的文化体验项目：新潟清酒探索之旅”。

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

官方网站、YouTube 频道、社群网路服务

本中心官方网站(<https://sake.niigata-u.ac.jp/en/>) 提供与日本酒学相关的信息。可在 YouTube 官方频道上观看与本中心活动及日本酒学介绍相关的影片。



网站



Facebook



X



Instagram



YouTube



国际交流



日本酒学中心积极促进与国内外其他酒类研究机构的合作。包括在自然科学（尤其是发酵学）为主的广泛领域进行研究与教育交流活动；此外，还致力于推动新潟成为国际认可的知名日本酒酿造地区。

波尔多大学

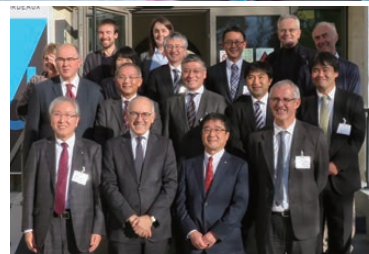
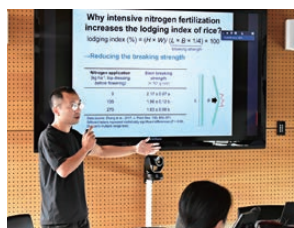
2018年2月，新潟大学前往位于法国波尔多地区（世界闻名葡萄酒产区）的法国波尔多大学葡萄与葡萄酒科学研究所（ISVV）进行礼节性拜访，其后于2019年1月双方订立了校际交流协议。同时，新潟大学日本酒学中心与波尔多大学葡萄与葡萄酒科学研究所签订了合作协议。

根据该协议，波尔多大学开设了“葡萄酒与日本酒”暑期课程：联合举行了“葡萄酒学与日本酒学发展前沿”。



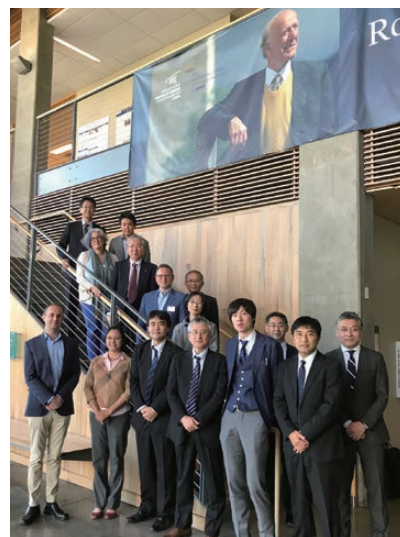
照片提供：
© Hugues Bretheau -
Université de Bordeaux

波尔多暑期学校（2022 财政年度）



加利福尼亚大学戴维斯分校

2019年10月，新潟大学前往邻近美国纳帕谷、拥有世界一流的葡萄栽培与葡萄酒学系的加利福尼亚大学戴维斯分校，进行了礼节性的拜访；其后于2020年5月双方签订了校际合作协议，以发展两校基础科技研究，加强教学。



OENOVITI 国际合作网络

在波尔多大学葡萄与葡萄酒科学研究所统筹协调下，2010年成立了“OENOVITI 国际合作网络”，以发展、扩展葡萄栽培与酿酒学。OENOVITI 国际合作网络的成员包括全球约60间研究机构及企业。日本酒学中心于2019年1月加入该网络。

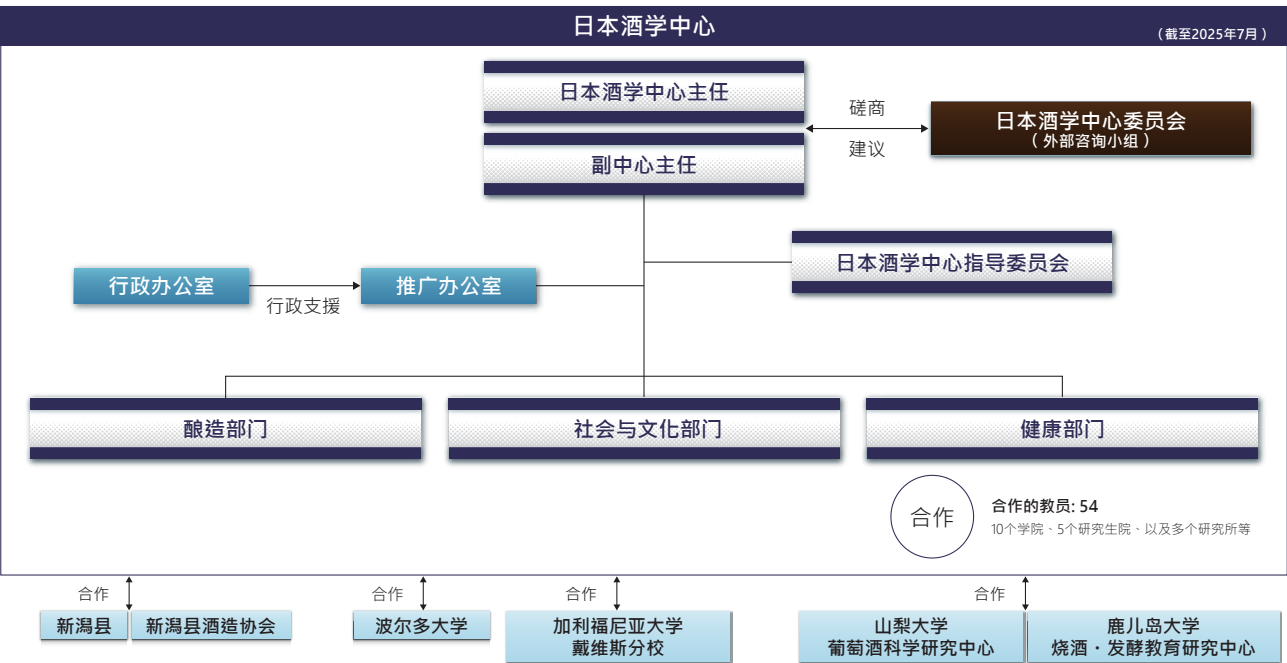
<https://oenoviti.com/>

日本酒学中心概况

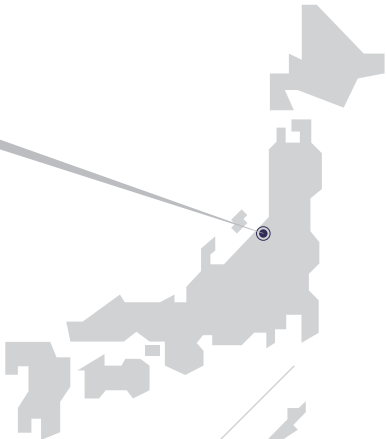
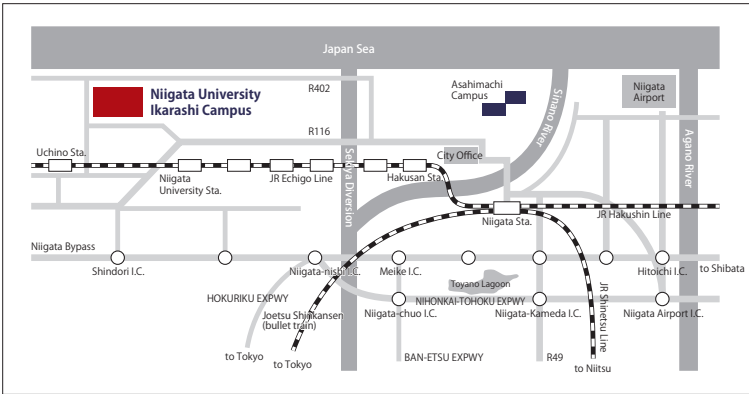
■历史

2016年	9月	自2016年5月以来，农学部及经济学部的教职员工在思考研究是否有将日本酒学课程研究结合人文社会科学、以及自然科学学科的可能性。完成调查后，相关成员于9月份拜访了新潟县酒造协会，与其讨论如何将日本酒学建立为一门新学科。
	12月	新潟大学与新潟县、新潟县酒造协会进行了三方讨论。
2017年	5月	新潟大学与新潟县、新潟县酒造协会签订了三方合作协议。
2018年	4月	根据三方合作协议，新潟大学在其研究推进机构下设立了日本酒学中心（Sakeology Center），作为核心研究单位。
2020年	1月	新潟大学日本酒学中心的地位从核心研究单位提升为了全校联合教育和研究机构。
2021年	4月	日本酒学中心启用

■组织架构



存取



发布日期 / 2025年7月
发布机构 / 新潟大学日本酒学中心 950-2181 日本新潟县新潟市西区五十岚2の町8050番地
©2025 新潟大学日本酒学中心