



SCNU

Sakeology Center, Niigata University

新潟大學日本酒學中心



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



牛木辰男 醫學博士 新瀉大學校長

新瀉大學日本酒學中心 (Sakeology Center) 是一個全校聯合教育和研究機構。該中心的創立始於2017年5月啟動的新瀉大學、新潟縣、新潟縣酒造協會三方的合作計畫。其目的在於建立並推動日本酒學作為一門新學科，廣泛涵蓋與日本酒相關的文化與科學各方面。新瀉大學立志成為日本酒學研究的國際中心，2018年4月於研究推進機構內設立了最初的日本酒學中心。該中心成立後，積極致力於將活動擴展至海外地區，包括與法國波爾多大學葡萄與葡萄酒科學研究所建立合作協議。

透過各項行動，新瀉大學建立了校級的日本酒學體系，運用校內豐富的研究與教育資源，發揮其綜合性大學（擁有10個學院、5個研究生院）的優勢。奠基於此三方合作計畫的斐然佳績，新瀉大學將持續致力於推動日本酒學教育、研究、資訊傳播與國際交流；透過日本酒學中心，進一步確立日本酒學的學科地位，使新瀉大學成為名副其實的日本酒學國際中心。

我們希望獲得您的熱情支持，並與您開展合作。



岸 保行 博士 日本酒學中心主任

2020年1月，日本酒學中心作為校長直接管理下的全校範圍的聯合教育和研究機構開始起步。創建組織架構，其中包括聘用專職的教職員工（包含特別任命的助理教授），設立「釀造」，「社會與文化」，「健康」等三個部門。同時，還設置了主導上述三個部門管理的「推廣辦公室」，以管理各項計劃以及安排系列活動。除此之外，在設立品酒室，日本酒測試釀造實驗室，日本酒與食品味道分析實驗室，分析型感官評價室，研討會室等必要設施方面亦有所進展。2021年4月1日，日本酒學中心獲得了清酒製造許可證（實驗釀造），得以從事日本酒的釀造研究。因此，為推動日本酒學的發展。該中心將更進一步地加強行動。至此，該中心已進行了多項活動。包括開設大學部日本酒學講座，設立大学院日本酒學課程和課程結業證明項目，為當地居民舉辦公開講座，舉辦日本酒學研討會，跟波爾多大學和加利福尼亞大學戴維斯分校簽訂校際交流協議，跟山梨大學葡萄酒科學研究中心及鹿兒島大學燒酒・發酵學教育中心簽訂三個中心的合作協定等。未來，我們還將致力於實現下列目標：擴大與海外大學的合作，設立認證培訓課程，實施英文課程教學，提供國際實習機會。我們希望該中心在未來能成為日本酒學國際教育研究中心。在日本酒學教育，研究，信息傳播與國際交流方面推進更多相關的活動，使新瀉大學成為世界公認的系統性日本酒研究的殿堂。我們真誠地希望得到您的熱情支持，同時也真切地希望與您開展合作。

腳註：清酒在日語中被稱為“日本酒”。



何謂日本酒？

日本酒乃結合原料、大自然恩賜、文明孕育而生的技術（人類智慧）生成的產物（成果）。其原料為米和水，經由兩種微生物（米麴菌、酵母）與人為技術釀造而成。日本酒通過獨特的「並行複發酵」釀造程序生產，過程中米麴菌產生的糖化酵素將米澱粉分解成糖，再由酵母菌進行酒精發酵，將糖轉化為酒精。就歷史方面而言，米釀日本酒的起源尚不清楚，然而據推測在彌生時代（西元前十世紀至西元三世紀中葉）日本引入稻米栽培時，日本便開始生產日本酒。撰寫於西元三世紀的中國史書《三國志》記載了日本的飲酒風俗，奈良時代初期（西元八世紀初期）的《播磨國風土記》描寫了以麴米釀製的日本酒，而《多聞院日記》記載了室町末期至江戶時代初期（西元十五世紀末至西元十七世紀初期）的釀酒技術，描述了巴斯德氏殺菌法（加熱殺菌）的過程。到了十九世紀晚期，清酒酵母被分離出，這成為穩定釀造的關鍵。此後，日本酒歷經各種技術創新，進而形成了今日我們所熟知的生產方式。



日本酒之鄉—新潟

新潟為日本主要的日本酒產區之一，擁有89家日本酒釀酒廠（截至2022年），數量居全國之冠。這不僅由於當地盛產釀造日本酒的原料：水和米，更得益於其人員技術、組織單位（新潟縣酒造協會）、教育研究機構，以及適合釀酒的豐富自然環境和氣候。

- ◇ 天然軟水
- ◇ 高比例的新潟米（超過90%），包括酒造好適米（五百萬石及越淡麗）
- ◇ 新潟縣釀造試驗場（日本唯一縣級日本酒專門研究所）
- ◇ 新潟清酒學校（新潟縣酒造協會設立的日本酒釀造技術培訓學校）
- ◇ 需求促進活動（「新潟酒之陣」等）

新潟清酒充分運用了大自然恩賜，通過人員豐富的知識與經驗釀造而成，具有日本第三大日本酒應稅出貨量及最大吟釀酒（高品質日本酒）份額。

日本酒學的誕生

我們將日本酒的跨學科研究命名為「日本酒學(Sakeology)」，根據三方簽訂的合作協議，日本酒學（全球首項跨學科日本酒相關學術領域）起源於日本最著名的日本酒釀造地區之一：新潟。新潟大學成立日本酒學中心，以教育、研究、資訊傳播、國際交流為其四大支柱活動。

日本酒學中心四大活動項目



何謂日本酒學？

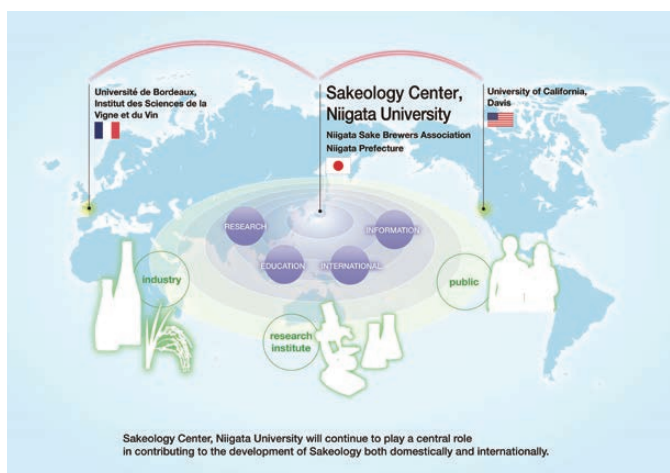
日本酒學為全球首項以日本酒為主的「有針對性的、跨學科的」學術領域的學科；日本酒深植於日本文化與傳統，涵蓋廣泛的相關學科。



日本酒學：一門以日本酒為主的跨學科學術科目

日本酒學中心的願景

致力於成為日本酒學國際教育研究中心





教育

在日本酒學課程方面，新潟大學發揮其綜合性大學的優勢，提供「跨學科學習」，並結合釀酒廠、日本酒專賣店實務培訓及研討會，開設了「自主解決問題的學習」課程。通過這些課程，本中心能培養出具有超越傳統釀酒與發酵技術研究，更具廣闊視野的國際人才，可從各種角度了解日本傳統文化日本酒的相關知識及教育，進而將日本酒學傳播至國內外各地。

日本酒學講座

開設三門大學普通教育課程（日本酒學A、B、C）。

日本酒學A

課程內容涵蓋與日本酒相關之廣泛文化及科學學科基礎與發展

《日本酒學講座》（由密涅瓦書房於2022年4月出版）一書總結了2018年首次開課內容，可作為課程參考用書。

日本酒學B

課程內容為與日本酒相關的實務練習，修課學生必須年滿20歲且已獲得「日本酒學A」的學分

日本酒學C

課程內容包含了日本酒學中心教職員工，在日本酒相關各學術領域所進行的最新研究



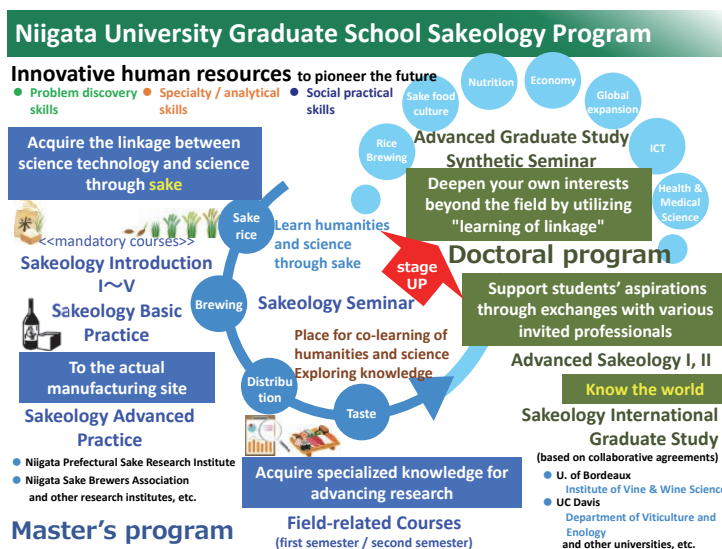
研究生院的日本酒學課程

現代社會文化研究科及自然科學研究科，開設了日本酒學課程※。

※碩士課程：2022年4月起

※博士課程：2023年4月起

本中心以日本酒主題為核心，融合人文社會科學與自然科學專業領域，傳授教育、進行研究。其採用內容涵蓋多元領域，除了學生自身的專業領域外，還包括日本酒原料與生產、日本酒銷售與消費，及日本酒文化、歷史、傳統與健康等。



在線講座

是一個日本文部科學省（MEXT）的一個項目，源於日本的在線國際教育平台「Japan Virtual Campus（JV-Campus）」的獨創內容來傳播用英文講解日本酒學的影像。



與其它學校簽訂合作協議，進行教育交流

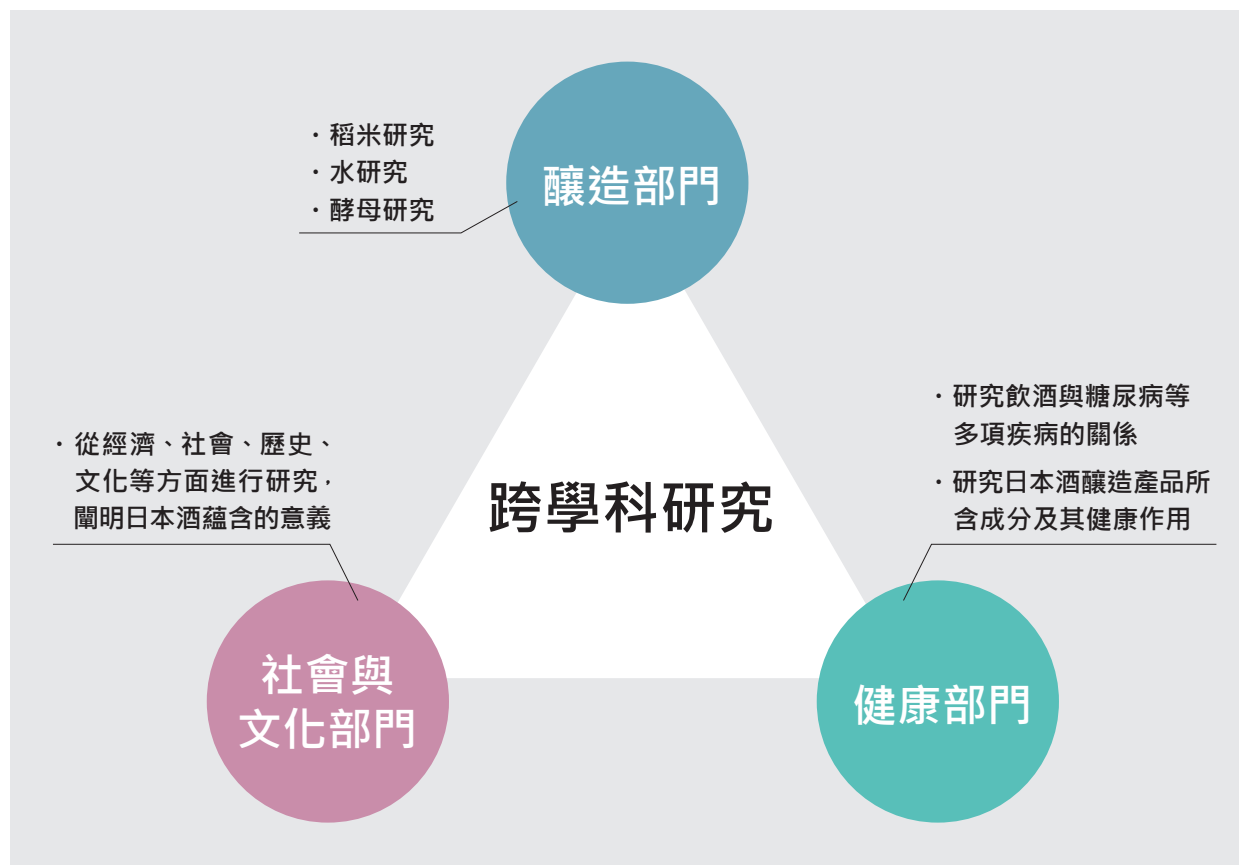
新潟大學與山梨大學葡萄酒科學研究中心及鹿兒島大學燒酒・發酵教育研究中心簽訂了合作協議，以促進教育交流。



研究



日本酒學中心包含三個研究部門：「釀造部門」負責進行釀造、酒米等研究；「社會與文化部門」從經濟、社會、歷史、文化等角度研究日本酒；「健康部門」則從醫學及健康科學角度對日本酒進行研究。此外，本中心通過相互合作，推動與日本酒相關的跨學科研究。



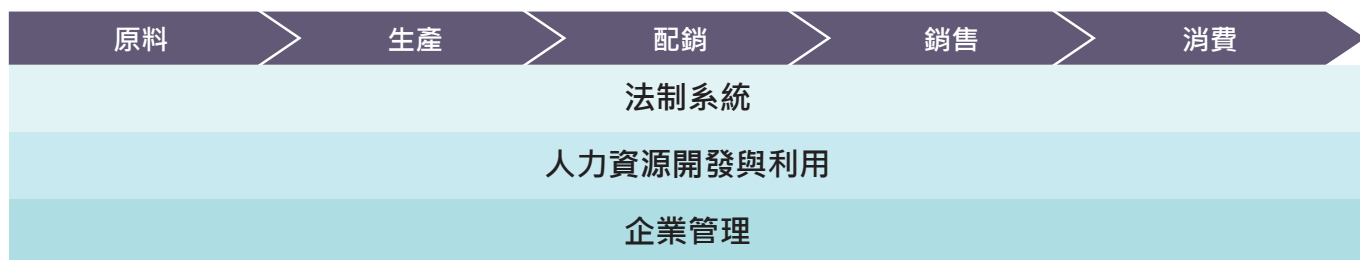
除此之外，各領域的教職員工亦攜手合作，強化與日本酒相關的跨學科研究。

本中心針對與日本酒相關的各領域進行研究。研究範圍涵蓋日本酒原料（水、酒米等）、微生物、釀造與發酵技術，以及日本酒到達消費者過程中所涉及的配銷、銷售、行銷等。同時也包括與釀酒相關的氣候及自然特徵、地域特徵（如地理標示系統、歷史、文化、酒稅、釀酒設備、品酒禮儀、健康效果等）。

定期舉辦日本酒學講習會，增進研究人員之間的互動。



「日本酒與食品味道分析實驗室」的實驗設備



資訊傳播



新潟大學日本酒學中心通過座談會、公開講座、地區性研討會講座等各式活動，積極分享與日本酒相關的資訊，提供廣泛且正確的日本酒學知識，推動日本酒學成為日本酒專門的、系統性科學。藉由上述活動，我們致力於將日本酒學意識，自新潟傳播至全日本、進而推廣至全球各地。

日本酒學研討會

每年定期舉辦日本酒學研討會，促進日本酒學的發展。邀請外部講者進行特別講座，並介紹本中心的活動及最新研究。



新潟大學公開講座

本中心舉辦大眾公開講座，為當地社區提供終身學習的機會。



新潟市民大學

本中心在「新潟終身學習中心」經營的「新潟市民大學」中舉辦特別講座，建立討論論壇，教當地社區學會運用學習成果。

其他各類研討會講座等

日本的酒專題研討會

根據與山梨大學葡萄酒科學研究中心及鹿兒島大學燒酒・發酵教育研究中心簽訂的合作協議，我們舉辦「日本酒精飲品研討會」，開發日式酒精飲料。



以日本酒學知識為主題的文化體驗項目： 新潟清酒探索之旅

接受「2020財政年度日本博 (Japan Cultural Expo) 創新型項目」及「2022財政年度同項目補助對象事業」 (獨立行政法人日本藝術文化振興會/文化廳)，製作了一系列與日本酒學相關的影片，並提供真實體驗之旅。相關影片可在本中心 YouTube 官方頻道上看。



Japan Virtual Campus (JV-Campus)

在日本文部科學省 (MEXT) 的項目，即源於日本的在線國際教育平台「Japan Virtual Campus (JV-Campus) 」內發表「以日本酒學知識為主題的文化體驗項目：新潟清酒探索之旅」。

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

官方網站、YouTube 頻道、社群網路服務

本中心官方網站 (<https://sake.niigata-u.ac.jp/en/>) 提供與日本酒學相關的資訊。可在YouTube官方頻道上觀看與本中心活動及日本酒學介紹相關的影片。



網站



Facebook



X



Instagram



YouTube



國際交流



日本酒學中心積極促進與國內外其他酒類研究機構的合作。包括在自然科學（尤其是發酵學）為主的廣泛領域進行研究與教育交流活動；此外，還致力於推動新潟成為國際認可的知名日本酒釀造地區。

波爾多大學

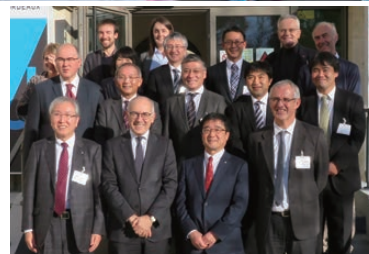
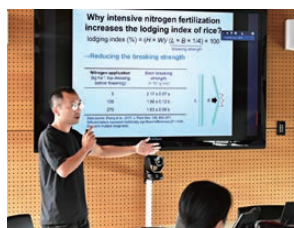
2018年2月，新潟大學前往位於法國波爾多地區（世界聞名葡萄酒產區）的法國波爾多大學葡萄與葡萄酒科學研究所（ISVV）進行禮節性拜訪，其後於2019年1月雙方訂立了校際交流協議。同時，新潟大學日本酒學中心與波爾多大學葡萄與葡萄酒科學研究所簽訂了合作協議。

根據該協議，波爾多大學開設了「葡萄酒與日本酒」暑期課程：聯合舉行了「葡萄酒學與日本酒學發展前沿」。



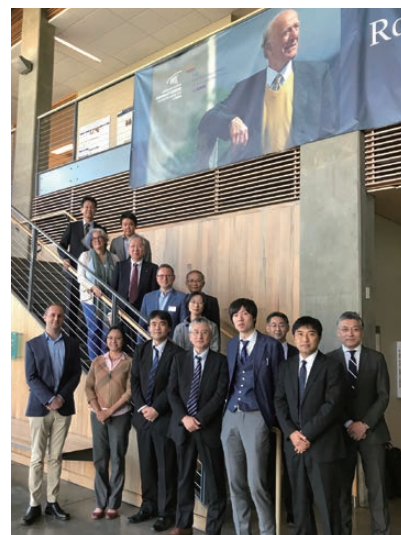
照片提供：
© Hugues Bretheau -
Université de Bordeaux

波爾多暑期學校（2022 財政年度）



加利福尼亞大學戴維斯分校

2019年10月，新潟大學前往鄰近美國納帕谷、擁有世界一流的葡萄栽培與葡萄酒學系的加利福尼亞大學戴維斯分校，進行了禮節性的拜訪；其後於2020年5月雙方簽訂了校際合作協議，以發展兩校基礎科技研究，加強教學。



OENOVITI 國際合作網絡

在波爾多大學葡萄與葡萄酒科學研究所統籌協調下，2010年成立了「OENOVITI 國際合作網絡」，以發展、擴展葡萄栽培與釀酒學。OENOVITI 國際合作網絡的成員包括全球約60間研究機構及企業。日本酒學中心於2019年1月加入該網絡。

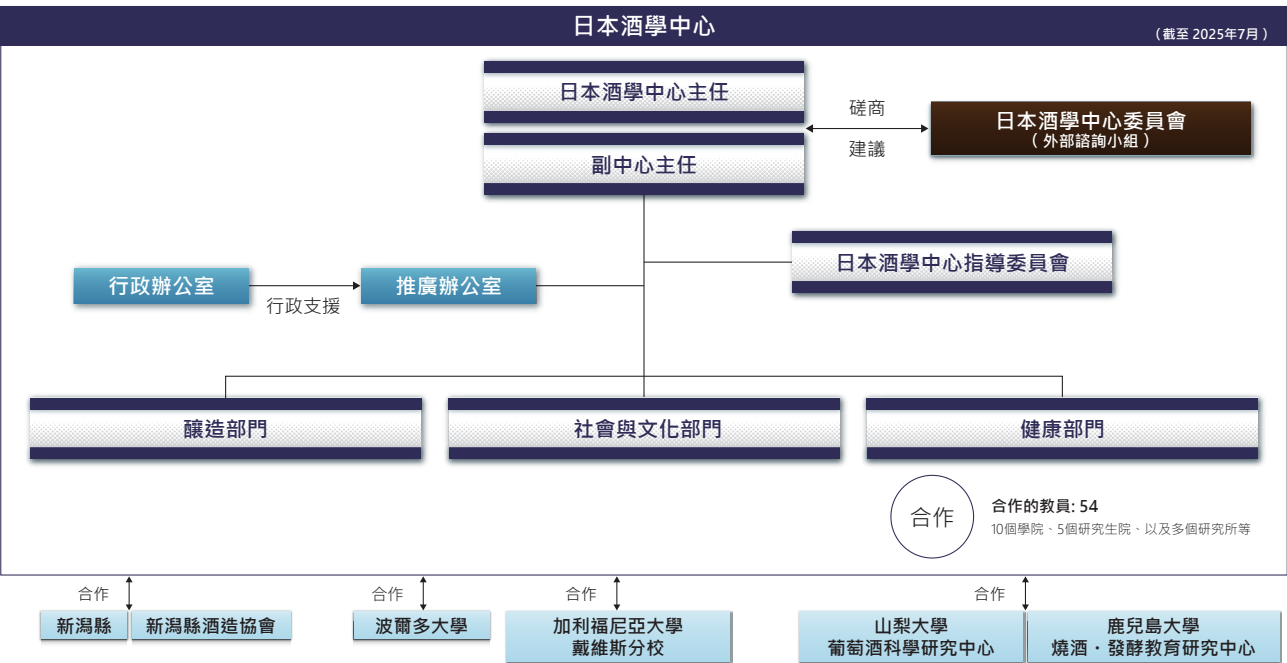
<https://oenoviti.com/>

日本酒學中心概況

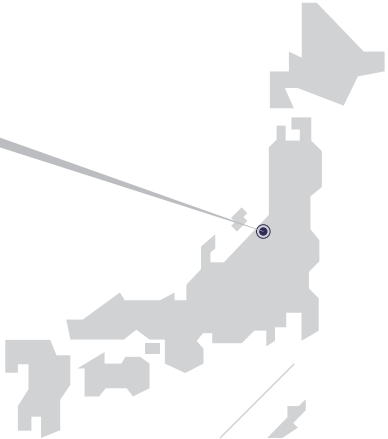
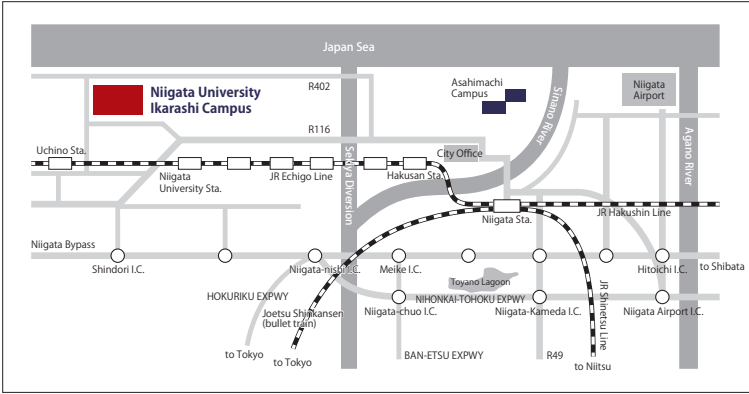
■ 歷史

2016年	9月	自2016年5月以來，農學部及經濟學部的教職員工在思考研究是否有將日本酒學課程研究結合人文社會科學、以及自然科學學科的可能性。完成調查後，相關成員於9月份拜訪了新潟縣酒造協會，與其討論如何將日本酒學建立為一門新學科。
	12月	新潟大學與新潟縣、新潟縣酒造協會進行了三方討論。
2017年	5月	新潟大學與新潟縣、新潟縣酒造協會簽訂了三方合作協議。
2018年	4月	根據三方合作協議，新潟大學在其研究推進機構下設立了日本酒學中心 (Sakeology Center)，作為核心研究單位。
2020年	1月	新潟大學日本酒學中心的地位從核心研究單位提升為了全校聯合教育和研究機構。
2021年	4月	日本酒學中心啟用

■ 組織架構



存取



發布日期 / 2025年7月
發布機構 / 新潟大學日本酒學中心 950-2181 日本新潟縣新潟市西區五十嵐2町8050番地
©2025 新潟大學日本酒學中心