

お問い合わせ・お申込み 東京農業大学「食と農」の博物館事務室内
特定非営利活動法人農業情報総合研究所担当：03-5477-4033

楽しく学べる日本酒講座「清酒酵母によるお酒の違い」

日本酒について初心者の方、女性の方もお気軽にご参加いただけます。

糖分をアルコールに変えるはたらきをもつ「酵母」をご存じですか？

酵母の種類、役割、香りの違いを学び、(農大卒業蔵元)お酒の飲み比べを行います。

協会6号、協会9号、協会10号、花酵母、協会1801号、協会1401号



開催日時:平成30年5月19日(土)13:30~15:00

場 所:東京農業大学「食と農」の博物館2Fセミナールーム

参加費用:2000円(材料・資料代)

対 象:一般・大学生/定員30名 持ち物:筆記用具

協 力:朝日屋酒店 / ゆきの美人 / 中尾醸造 / 南部美人 / 天吹 / 島崎酒造 / 吉田蔵(手取川) (50音順)



講師:穂坂 賢(ほさか まさる)先生
東京農業大学応用生物科学部 醸造科学科 醸造技術分野 教授

日本酒の発酵メカニズム解析や、新規醸造法の開発、長期熟成酒の貯蔵、花に生息する優良酵母から清酒を造る研究。ラッカセイの種皮(渋皮)を活用したリキュール商品の開発。東京農大オープンカレッジ「農大卒業生の蔵元探訪」担当



主催:特定非営利活動法人農業情報総合研究所
共催:東京農業大学「食と農」の博物館
特定非営利活動法人農業情報総合研究所 理事長 植村 春香(うへむら はるか)
公式WEBサイト:<http://www.agranger.jp/nougyoujyoken-index.html>
FaceBook:<http://www.facebook.com/nogyojyoho>
twitter:<http://twitter.com/nogyosougouken>