

即売会も
同時開催！

会場：博物館 1F
イベントコーナー

醸造の せかい

微生物が作る酒の風味と成分



微生物がつくる日本酒中の成分をテーマに、それぞれの特徴について学びます。また本講座講師がバラ品種の一つ「プリンセス・ミチコ」の花から分離に成功した「プリンセス・ミチコ酵母」を使用した日本酒の他、博物館2階に展示されている酒瓶の酒蔵の日本酒をきき酒し、解説します。

日時

2024.2.10(土) 13:00～14:15
(受付開始 12:30～)

会場

「食と農」の博物館 2F セミナー室

【参加費】1,000 円 (税込)

【定員】30 名

【対象】一般・大学生 (20 歳以上)

【持ち物】筆記用具、ハンカチ
ティッシュなど



講師：数岡 孝幸 (東京農業大学醸造科学科 教授)

研究テーマは「自然界からの酵母の分離と醸造特性」
「清酒中の機能性成分」「新規酒造好適米の育種」。
「花酵母研究会」顧問。東農大 OB などが経営する酒蔵
と連携し、新商品の研究・開発にも取り組んでいる。

【参加方法】

イベント申込サイト Peatix にて事前予約制。(会員登録必要)

右記の QR コードからお申し込みください。(定員になり次第締切)

<https://nounokura.peatix.com/>

*20 歳未満の方はチケットの購入、講座への参加はできません。

*当日は受付で年齢確認を行います。(保険証・免許証など年齢確認
できるものを携帯してください)

