

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

楽しく学べる酒米(五百万石、美山錦) 日本酒講座

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。

日本酒の原料となるお米「酒米(酒造好適米)五百万石、美山錦」をご存じですか？

酒米のお話し、五百万石、美山錦米で造られた(農大卒業生蔵元)お酒の飲み比べを行います。



開催日時:平成29年12月9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/宇都宮酒造株式会社/(資)浦里酒造店/漆戸醸造(株)/黒龍酒造株式会社

株式会社富川酒造店/株式会社湯川酒造店(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(うえむら 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/nogyosogouken>