

ロケ地 「会津娘」高橋庄作酒造店

日本酒の原料は、水と米、麴菌、酵母です。

良い原料と日本酒造りは、地域の環境や人々の技術と叡知により生まれ、支えられています。さらにわれわれのプロジェクトでは、日本酒がとり持つさまざまな“縁”が、日本酒の楽しみ方に大きな付加価値を加えうることを明らかにしつつあります。

このセミナーでは、日本酒の原料造り・酒造り・販売・消費に至る流れにおいて、これまで地域の人々・環境に与えてきた影響と与えられてきた影響について、専門家の方々からお話し頂きます。それを通じて参加者の皆さんと一緒に、日本酒のこれからについて議論を深めていきたいと思ひます。

【醸造年度 (Brewery Year) 2050】から、未来の日本酒と地域を描いてみませんか？



ロケ地 「会津娘」高橋庄作酒造店



参加者プロフィール

秦 洋二 はた ようじ

月桂冠総合研究所 所長 兼 常務取締役 製造 副本部長。

1909 (明治 42) 年に創立された歴史ある大倉酒造研究所 (前身) で、酒造りを通じた新しい発見を追究し続ける。

多分野にわたる研究発表、講演等多数。

<http://www.gekkeikan.co.jp/RD/index.html>

北本 勝ひこ きたもと かつひこ

東京大学農学部を卒業後、国税庁醸造試験所の研究員となる。福岡国税局および仙台国税局で鑑定官、醸造試験所主任研究員を経て、1996 年より東京大学農学生命科学研究科教授。現在、日本薬科大学特任教授。著書に『発酵・醸造食品の最新技術と機能性』(シーエムシー出版)、『分子麹菌学』(日本醸造協会) など。

都倉 秀昭 とくら ひであき

1942 年生まれ。山田錦生産者。篤農家。

15 歳の時から、酒造好適米の山田錦栽培に従事。東条 PR 大使。『銘酒誕生物語 究極の山田錦に迫る』(WOWOW 2017 年放送) にて姫路の本田商店 (「龍力」) 会長・本田武義氏とともに出演。

角本 稔 かどもと みのる

1972 年生まれ。大学在学中より実家の酒屋を継ぐ。「大阪」という個性を活かしたユニークな酒屋として確立。全国各地から選りすぐりの日本酒、焼酎、その他食品などを取り扱う。日本一「オモロイ」な酒屋を目指す。
<http://kadoyasake.com/>

井上 敬介 いのうえ けいすけ

1983 年生まれ。酒楽座いのうえ三代目。酒屋に併設する「立飲みスタイルしゅらくざ」店主。大学卒業後に酒屋を継ぐとともに、山形の銘酒「杉勇」(杉勇蔵酒造場) で住み込みながら酒造りを学ぶ。日本酒とともに、ベルギービールについての造詣も深い。
<https://ameblo.jp/shurakuza/>

プログラム

16:00-16:05 挨拶

林 耕次 総合地球環境学研究所・プロジェクト研究員

16:05-16:20 プロジェクト成果報告、講演者紹介

16:20-17:00 講演「環境にやさしい酒造りとは」

秦 洋二 月桂冠総合研究所・所長

コメンテーター

北本 勝ひこ 東京大学名誉教授、日本薬科大学特任教授

17:00-17:20 休憩

17:20-18:25 ワークショップ「2050年から振り返る日本酒と地域」

進行

太田 和彦 総合地球環境学研究所・プロジェクト研究員

ゲスト・ディスカッサント

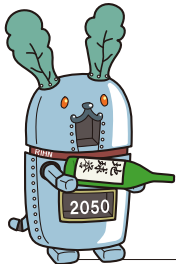
秦 洋二

北本 勝ひこ

都倉 秀昭 山田錦生産者・加東PR大使

角本 稔 大阪茨木市・角屋酒店店主

井上 敬介 京都九条・酒楽座いのうえ三代目



18:25-18:30 閉会



ロケ地 兵庫県東条市秋津地区の山田錦



ロケ地 伏見・月桂冠大倉記念館

お問い合わせ：林 耕次 hayashi@chikyu.ac.jp

主催：総合地球環境学研究所「平成 29 年度 所長裁量経費グループ研究 地域環境における適応方法の可視化ー日本酒造りを通じた風土と付加価値の表現分析ー」