

【オンライン・イベント】開催のご案内

## 「皇室ゆかりの花酵母で醸した日本酒を愉しむ」

2021年9月17日(金) 17:00 ~ 18:30 (開催形式:Zoomミーティング)

### イベント次第

- 開会挨拶 17:00 ~ 三菱UFJ銀行 地区本部長 安福 和洋
- 講演 17:05 ~ 東京農業大学 教授 穂坂 賢
- 座談会 17:50 ~ 株式会社農大サポート 取締役 上田 勉  
株式会社南部美人 代表取締役社長 久慈 浩介  
石鎚酒造株式会社 代表取締役社長 越智 浩
- 閉会挨拶 18:30 ~ 三菱UFJ銀行 三軒茶屋支店長 稲垣 真也

### 講演

#### ■ 講師

東京農業大学  
教授

穂坂 賢



#### ■ 講師プロフィール

神奈川県小田原市出身 1959年1月生まれ  
東京農業大学 応用生物科学部 醸造科学科教授  
博士(生物産業学)、公害防止管理者(水質1種)  
酒類生産科学研究室所属

東京農業大学で醸造学や農産加工並びに環境学(水質)を学び、卒業後、醸造学の道へ  
研究テーマは、「自然界からの有用酵母の分離と種類醸造への利用」。酵母などの知財の活用を含め、卒業生たちに対しても技術支援、ネットワーク支援を続けている

### 講演内容

#### ■ タイトル 『花酵母で醸した日本酒』

- ✓ お酒の種類、分類
- ✓ 清酒の原料(酒米)
- ✓ 清酒醸造の概要(麹菌、醸造工程)
- ✓ 酵母、花酵母、バラ酵母による清酒造り
- ✓ 日本酒の味わい いろいろ

など

### 座談会

#### ■ パネリスト

株式会社農大サポート 取締役 上田 勉

株式会社南部美人 代表取締役社長

久慈 浩介

石鎚酒造株式会社 代表取締役社長

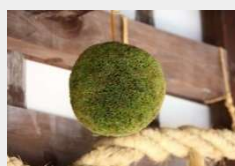
越智 浩

東京農業大学の醸造科学科は、酒蔵業界に多くの人材を輩出し、農大卒業生の全国の酒造会社約1,200社の経営者層の在職割合は50%超

醸造という科学に裏打ちされた技術を知る経営者、つまり蔵元杜氏を農大が育成してきたことが、近年の日本酒の新風につながっています

今回は、農大で醸造学を学ばれ、日本酒造りに取り組んでいる蔵元のみなさまにお集まりいただき、日本酒造り等についてお話しいただきます(座談会の最後にみなさまからの質問にお答えします)

上皇后美智子さまが皇太子妃時代に英国から献上されたオレンジ色の薔薇『プリンセスミチコ』の花から**バラ酵母**の分離に農大が初めて成功。この酵母を使って醸した華やかで上品な香り、爽やかな酸味をお愉しみいただける**純米吟醸酒(南部美人、石鎚、蓬莱泉 各720ml×3本)**を参加される**お客さまにお贈りします**



(写真はイメージです)