島大グローバル月間　生物資源科学部企画

令和８年度「知」の集積による産学連携支援委託事業

日本酒製造の地域的特徴、国際化と将来展望

伝統技術と最新科学の融合による、中四国地域の日本酒の付加価値創造



(©Canva AI generated image)

島根県は「古事記」にヤシオリ酒でヤマタノオロチを退治した記述が残る日本酒発祥の地であり、古くより高度な醸造技術が培われてきた伝統ある酒造りの地域です。米・水・麹・酵母の厳選や精密な工程管理など、長年にわたり高度な技術が蓄積されてきました。

現在、国内の日本酒出荷量が1970年代のピーク時から4分の1に減少する一方で、海外への輸出額は増加傾向にあり、日本酒の素晴らしさが世界的に認知されてきています。こうした国内需要の変化や世界的な需要の高まりを背景に、製造現場ではさらなる品質向上、地域特性を生かした差別化、そして製造技術の革新が求められています。

本セミナーでは、最新の研究知見や各地域の先進事例、現場での実務課題を共有するとともに、大学・公的研究機関・酒造企業等の連携による産業の振興と国際化について考えます。

学生・大学院生・留学生の聴講歓迎
第１部セミナーは参加無料

第１部

新潟の日本酒と酵母研究	新潟大学 日本酒学センター	西田郁久
日本酒製造の技術的課題	島根県産業技術センター	大渡康夫
酒造現場からの報告と課題1	李白酒造有限会社	田中裕一郎
酒造現場からの報告と課題2	賀茂鶴酒造株式会社	山岡　洋
日本酒の国際性	島根大学 国際観光教育推進センター	江角智也
日本酒のインバウンド観光への取組	島根県観光振興課	藤井利州
総合討論	司会　島根大学名誉教授	川向　誠

令和8年
11月4日(水)
13:30～18:20
(受付：13:00～)

松江テルサ 大会議室
(島根県松江市朝日町478-18)

第２部

情報交換会
・きき酒
・日本酒のテイスティング

Interchange and communication by tasting Sake (Japanese Rice Wine). Learning the sake breweries and those traditional tastes in Shimane. Only those over the age of 20 are permitted to participate.

情報交換会参加料：3000円(肴弁当付)

学生・大学院生・留学生の方もQRコードより参加登録をお願いします。第２部の参加は20歳以上の方に限らせていただきます。

中四国アグリテックのウェブサイト、
または右のQRコードよりお申込みください。
https://www.agritech2007.jp

定員　会場100名　参加費無料(情報交換会は有料) ※申込締切り　10月26日(月)

主催：特定非営利活動法人　中国四国農林水産・食品先進技術研究会（略称:NPO法人 中四国アグリテック）
共催：酒育研究会、しまね細胞工学研究会、島根大学 国際センター、生物資源科学部
後援：公益社団法人 農林水産・食品産業技術振興協会（JATAFF）
協力：島根県商工労働部　観光振興課、島根大学 国際観光教育推進センター