



新潟大学

日本酒学センター

Sakeology Center, Niigata University

2021 年度（令和 3 年度）年報

(2021.4-2022.3)

2022 年 6 月

目次

1	緒言	5
2	日本酒学センターについて	6
2.1	日本酒学とは	6
2.2	ビジョン	6
2.3	設立の経緯・沿革	7
2.4	組織体制	7
2.5	委員会	8
2.6	メンバー（2022年3月1日現在）	8
2.6.1	専任教員・特任教員 10名	8
2.6.2	推進室 3名	9
2.6.3	協力教員 48名（50音順）	9
3	センター事業報告	13
3.1	清酒製造免許（試験製造）取得	13
3.2	新潟大学日本酒学センター開所および開所式	13
3.3	NTT 東日本技術交流会	15
3.4	農水省GFPグローバル産地づくり推進事業—新潟県酒造組合採択に伴う委託研究	16
3.5	山梨大学大学院ワイン科学研究センター、鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センターとの連携協定締結	17
3.6	日本の酒シンポジウム／日本酒学シンポジウム	17
3.7	クラウドファンディング	21
3.8	令和4年度日本博事業申請	21
3.9	委員会開催日	22
4	教育活動	23
4.1	日本酒学 A	23
4.2	日本酒学 B	25
4.3	日本酒学 C	26
4.4	大学院日本酒学プログラム	27
4.5	2021年度新潟大学サマープログラム（開講番号 210G3943）	27
4.6	教育・学生支援機構留学センター講義（共催）	27
4.7	書籍『日本酒学講義』の出版	28

5	研究活動	31
5.1	研究業績（詳細は業績集を参照 HTTPS://SAKE.NIIGATA-U.AC.JP/RESEARCH/ACHIEVEMENT/ ）	31
5.1.1	論文発表（英文、邦文、掲載年月日順）	31
5.1.2	学会発表（英文、邦文、発表年月日順）	35
5.1.3	総説（英文、邦文、掲載年月日順）	39
5.1.4	書籍等（英文、邦文、出版年月日順）	39
5.1.5	講演（英文、邦文、発表年月日順）	40
5.1.6	展示発表 2021年（英、邦、掲載年月日順）	43
5.1.7	社会貢献 2021年（英、邦、掲載年月日順）	43
5.2	日本酒学セミナー	46
5.2.1	令和3年度第1回日本酒学セミナー	46
5.2.2	令和3年度第2回日本酒学セミナー	47
5.2.3	令和3年度第3回日本酒学セミナー	48
5.2.4	令和3年度第4回日本酒学セミナー	49
5.2.5	令和3年度第5回日本酒学セミナー	50
5.2.6	令和3年度第6回日本酒学セミナー	51
6	情報発信	52
6.1	公開講座	52
6.1.1	新潟大学 WeeK2021 新潟大学発・日本酒学への招待	52
6.1.2	令和3年度後期 新潟大学公開講座「日本酒学ことはじめ」	52
6.2	講演	54
6.2.1	新潟清酒教育協会立新潟清酒学校	54
6.2.2	新潟大学・地域共創支援活動オンライン説明会	54
6.2.3	第16期 NEXT 道場	55
6.2.4	令和3年度教室系技術職員研修（基本研修）	55
6.2.5	新潟県醸造試験場 91周年記念式典	55
6.2.6	JAPANESE SAKE FAIR 2021 ONLINE	55
6.2.7	鳥屋野潟公園 shumoku weekend park「PEARK（パーク）」	56
6.2.8	新潟ブランチ同友会 11月例会	56
6.2.9	第1回新規事業創出委員会	56
6.2.10	The 9th HBNU College of Economics & Business Administration Global Forum	56
6.2.11	ライス・エキスポ・ジャパン	57
6.2.12	新潟清酒プロモーションセミナーin イタリア	57
6.2.13	ジオパーク日本酒学講座「だから新潟・糸魚川の酒がうまい」	57

6.2.14	新潟県土壌肥料懇話会令和3年度第2回研究会	57
6.2.15	日本酒学の情報発信を通じたフランス日本酒関係者とのオンライン意見交換会	57
6.2.16	第36回監事協議会 関東・甲信越支部会議.....	58
6.2.17	2022年電子情報通信学会総合大会	58
6.2.18	第14回「新潟プレミアサロン」	58
6.2.19	加茂市の地域創生を考えるセミナー	58
6.3	展示	59
6.3.1	旭町学術資料展示館リニューアルオープン記念企画展「日本酒学展」	59
6.3.2	國酒デジタルミュージアム	59
6.3.3	日本博バーチャルミュージアム	61
6.3.4	JV-Campus (Japan Virtual Campus)	61
6.4	オンライン情報発信	62
6.4.1	日本酒学センターweb サイト英語のページ公開.....	62
6.4.2	日本酒学センターweb サイト研究ページ公開	63
6.4.3	日本酒学センター公式 YouTube チャンネル	63
6.5	取材	64
6.6	その他.....	67
6.6.1	東進公式 YouTube チャンネルの大学紹介での紹介	67
6.6.2	古舘伊知郎氏との日本酒学スペシャル対談	68
6.6.3	新潟清酒オンライン酒場	68
7	国際交流.....	69
7.1	ボルドー大学.....	69
7.1.1	ボルドー大学サマースクール	69
7.1.2	日本酒の試飲会並びに嗜好調査 (GFP 事業受託研究)	71
7.2	カリフォルニア大学デービス校.....	71
7.2.1	連携協定に伴う活動	71
7.2.2	日本酒の試飲会並びに嗜好調査 (GFP 事業受託研究)	71
8	施設.....	72

1 緒言

2018年4月、広範な研究・教育分野(全学部)から教員が参加できるコア・ステーションとして研究推進機構に「新潟大学日本酒学センター」が設立され、活動を行ってきました。2020年1月1日、日本酒学の取り組みを一層推進するため、新たに全学共同教育研究組織としてのセンターに整備されました。従来の領域横断型を踏襲しつつも「醸造」「社会・文化」「健康」などの専門分野ごとの活動拠点となる「ユニット」の設置、専任教員の配置、さらにはそれらをマネジメントする「推進室」を新設しました。

これまでに学部学生向け「日本酒学」講義および市民向け公開講座の開講、日本酒学シンポジウムの開催、ワイン学で有名なフランス・ボルドー大学ならびにアメリカ・カリフォルニア大学デービス校との大学間交流協定の締結、ボルドー大学との「ワイン学と日本酒学のサマースクール」の開催、山梨大学大学院総合研究部附属ワイン科学研究センターおよび、鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センターとの日本産酒類に係わる連携協定の締結と連携協定に基づく「日本の酒シンポジウム」の開催など、多くの活動を行ってきました。さらに2022年4月から「日本酒学コース」博士前期課程が始まり、2023年4月には博士後期課程が設置されることが決定しました。今後も海外の大学との協定拡大、履修証明プログラムの構築、英語による講義の開講や国際インターンシップなどの実現に向けて取り組んでいきます。

日本酒学の世界的教育・研究拠点の形成を目指し、「日本酒を体系的に学ぶならば新潟大学」と世界的に認知されるよう教育・研究・情報発信・国際交流を柱に活動を展開していきます。

日本酒学センター長
鈴木一史

2 日本酒学センターについて

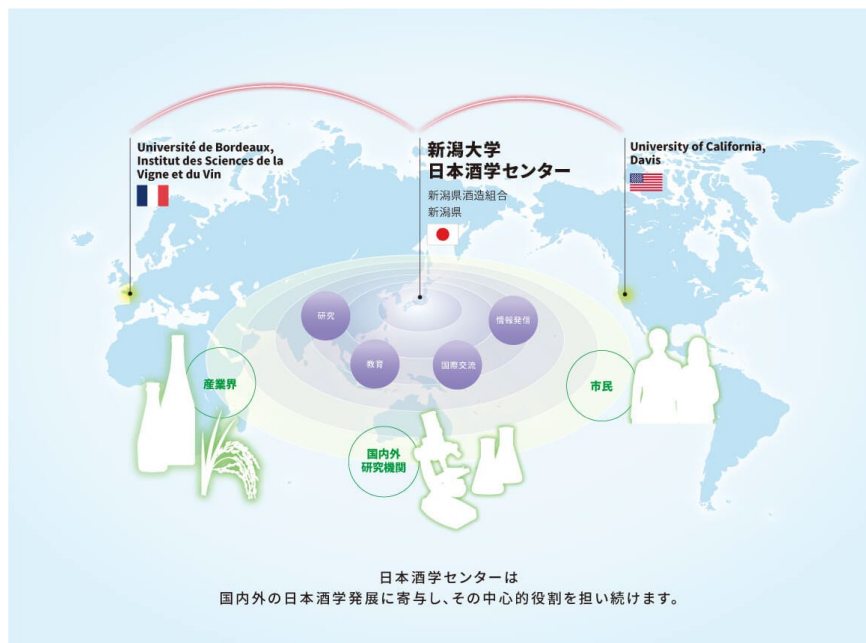
2.1 日本酒学とは

「日本酒学」とは、広範な学問を網羅する「対象限定・領域横断型」で、日本文化や伝統に根差した日本酒を対象を絞った世界初の学問領域です。取り扱う対象は、原料（水・酒造好適米等）や微生物から醸造・発酵の知識と技術、そして日本酒が消費者の手に届くまでの流通や販売、マーケティングに関する領域、さらには醸造に関連する気候や風土、地理的表示保護制度（GI）などの地域性に関する領域、歴史や酒税、醸造機器、日本酒のたしなみ方や健康との関わりなど、日本酒に関連する多岐にわたる領域となります。



2.2 ビジョン

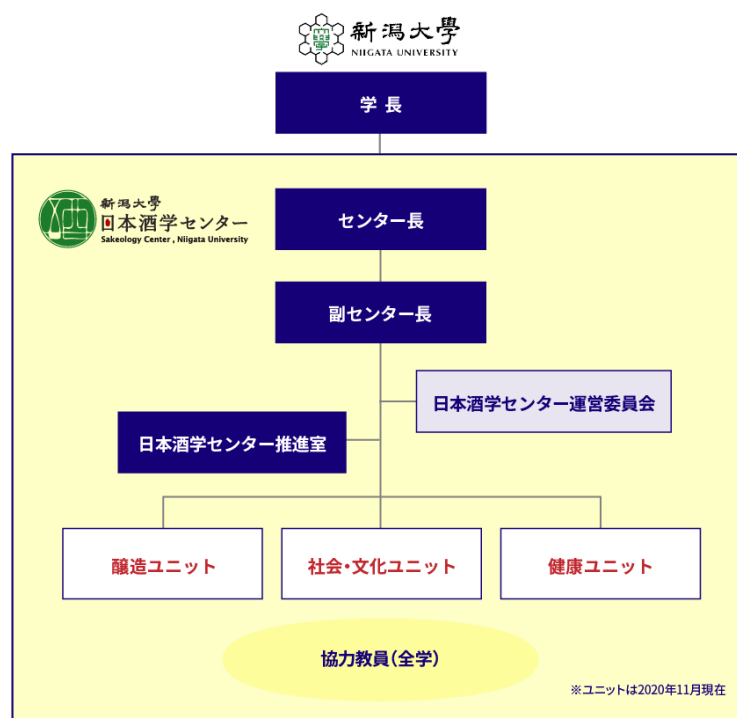
新潟大学日本酒学センターが日本酒学の世界的研究・教育拠点となるために、日本酒学に関わる教育・研究・情報発信・国際交流を柱に活動を展開します。さらに、本センターが国内外の日本酒学発展に寄与し、その中心的役割を担い続けます。



2.3 設立の経緯・沿革

2016年	9月	2016年5月から新潟大学農学部と経済学部の関係教員が日本酒学講義や文理融合研究について検討を重ね、9月に新潟大学の教員有志が新潟県酒造組合を訪問し、世界初の学問領域「日本酒学」の創設について会談
	12月	新潟県、新潟県酒造組合、新潟大学の3者による会談
2017年	5月	新潟県、新潟県酒造組合、新潟大学の連携協定締結
2018年	4月	3者による連携協定に基づき、新潟大学研究推進機構附置コア・ステーション「新潟大学日本酒学センター」設置
	4月	日本酒学A開講
2019年	1月	ボルドー大学と大学間交流協定、および同大ブドウ・ワイン科学研究所(ISVV)と本学日本酒学センターとの部局間交流協定を締結
	2月	日本酒学B開講
2020年	1月	全学共同教育研究組織「日本酒学センター」設立
2020年	5月	カリフォルニア大学デービス校と大学間交流協定締結
2021年	4月	清酒製造免許(試験製造)取得 日本酒学センター開所
	6月	日本酒学C開講
	7月	日本酒学センター開所式
	9月	山梨大学大学院総合研究部附属ワイン科学研究所および鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センターと連携協定を締結

2.4 組織体制



2.5 委員会

センターの円滑な業務運営のために以下の委員会を設けて業務推進を行った。

会議名	目的	委員	開催日
運営委員会	センターの重要な事項を審議する。	センター長、副センター長、専任教員	原則月1回 (第2週)
専任教員会議	センターの業務に関する議論および決定を行う。	センター長、副センター長、専任教員、特任教員	原則月1回 (第1週)
協議会	センターの業務及び日本酒学に関し専門的な知識を有するものから助言等を受ける。	国内外の有識者からセンター長が委嘱した者	センター長の諮問による
協力教員会議	センター業務内容の共有を行う。	センター長、副センター長、専任教員、特任教員、協力教員	原則年2回

2.6 メンバー (2022年3月1日現在)

2.6.1 専任教員・特任教員 10名

2.6.1.1 醸造ユニット

役職	名前	研究分野
センター長 教授	鈴木 一史 SUZUKI Kazushi	応用微生物学、分子微生物学、日本酒学
副センター長 教授	平田 大 HIRATA Dai	酵母遺伝学・分子細胞生物学、醸造健康学、日本酒学
特任助教 (2020年6月着任)	西田 郁久 NISHIDA Ikuhisa	酵母遺伝学・代謝工学、応用微生物学、醸造健康学、日本酒学
特任助教 (2021年2月着任)	宮本 託志 MIYAMOTO Takuji	植物栄養学、植物生理学、植物生化学、植物遺伝学、日本酒学

2.6.1.2 社会・文化ユニット

役職	名前	研究分野
副センター長 准教授	岸 保行 KISHI Yasuyuki	経営学、社会学、日本酒の海外展開、酒蔵の組織論、日本酒学
助手	渡辺 英雄 WATANABE Hideo	地域社会と法、日本酒学
特任助教 (2020年5月着任)	畑 有紀 HATA Yuki	日本文化史、日本酒学

2.6.1.3 健康ユニット

役職	名前	研究分野
助教	柿原 嘉人 KAKIHARA Yoshito	薬理学、分子生物学、生化学、日本酒学
特任助教 (2020年7月着任)	山本 正彦 YAMAMOTO Masahiko	内分泌代謝学、糖尿病学、疫学、日本酒学
特任助教 (2020年7月着任)	佐藤 茉美 SATO Mami	生化学、分子生物学、日本酒学

2.6.2 推進室 3名

役職	名前	担当業務
特任教授（推進室長） (2021年1月着任)	小野 佳子 ONO Yoshiko	国際交流、産官学連携等
特任専門職員 (2020年10月着任)	柿原 雅代 KAKIHARA Masayo	国際交流、情報発信等
技術補佐員 (2020年10月着任)	松田 舞 MATSUDA Mai	機器管理補助、実験実習補助等

2.6.3 協力教員 48名（50音順）

役職	名前	研究分野
自然科学系（工学部） 教授	阿部 和久 ABE Kazuhisa	応用力学
自然科学系（工学部） 教授	阿部 貴志 ABE Takashi	バイオインフォマティクス、データサイエンス、環境微生物
人文社会科学系（経済科学部） 特任助教	石塚 千賀子 ISHIZUKA Chikako	消費者行動
自然科学系（農学部） 助教	伊藤 亮司 ITO Ryoji	農業経済学
人文社会科学系（法学部） 教授	今本 啓介 IMAMOTO Keisuke	行政法、租税法、財政法
自然科学系（農学部） 准教授	ウィタカ アンドリュー WHITAKER Andrew	流域水文学
自然科学系（農学部） 教授	大竹 憲邦 OHTAKE Norikuni	植物栄養学
自然科学系（工学部） 教授	岡崎 篤行 OKAZAKI Atsuyuki	都市計画、都市デザイン、景観計画、市民参加
医歯学系（歯学部） 准教授	岡本 圭一郎 OKAMOTO Keiichiro	疼痛、神経科学、歯科医学

自然科学系（工学部） 准教授	落合 秋人 OCHIAI Akihito	生物材料、タンパク質工学
医歯学系（医学部保健学科） 准教授	柿原 奈保子 KAKIHARA Nahoko	看護ケア開発、補完代替医療、 アンチエイジング
医歯学系（歯学部） 准教授	加来 賢 KAKU Masaru	歯科補綴学、幹細胞、コラーゲン 生合成
人文社会科学系（経済科学部） 助教	駒形 千夏 KOMAGATA Chinatsu	外国語教育、異文化間教育
医歯学系（医学部保健学科） 教授	佐藤 英世 SATO Hideyo	生化学、分子生物学
人文社会科学系（経済科学部） 教授	宍戸 邦久 SHISHIDO Kunihisa	地方行財政
自然科学系（農学部） 助教	島元 紗希 SHIMAMOTO Saki	栄養生化学、食品科学
自然科学系（農学部） 教授	城 斗志夫 JOH Toshio	食品生化学（食品の美味しさや 機能性）
人文社会科学系（人文学部） 准教授	杉原 名穂子 SUGIHARA Nahoko	社会学（ジェンダー論）
自然科学系（農学部） 准教授	杉本 華幸 SUGIMOTO Hayuki	タンパク質科学、応用微生物学
自然科学系（工学部） 教授	鈴木 孝昌 SUZUKI Takamasa	超精密光計測
研究推進機構 特任助教	鈴木 浩史 SUZUKI Hiroshi	内分泌代謝内科学、機能性食品
医歯学系（医学部） 教授	曾根 博仁 SONE Hirohito	糖尿病を中心とした生活習慣病 や動脈硬化症の予防と治療、食 事療法、運動療法、大規模医療 データサイエンス
脳研究所 准教授	武井 延之 TAKEI Nobuyuki	神経科学
人文社会科学系（人文学部、教育 学部） 准教授	田中 咲子 TANAKA Emiko	西洋美術史（古代ギリシア美術 史）
人文社会科学系（法学部） 教授	田中 伸至 TANAKA Shinji	社会保障法
人文社会科学系（法学部） 助教	田村 明子 TAMURA Akiko	キャリア教育、法教育

人文社会科学系（経済科学部） 講師	張 文婷 ZHANG Wenting	中小企業論、マーケティング・ コミュニケーション
人文社会科学系（工学部） 准教授	寺尾 仁 TERAO Hitoshi	都市法、まちづくり
佐渡自然共生科学センター 准教授	豊田 光世 TOYODA Mitsuyo	環境哲学、合意形成、対話教育
人文社会科学系（経済科学部） 准教授	中東 雅樹 NAKAHIGASHI Masaki	財政学
医歯学系（医学部） 教授	中村 和利 NAKAMURA Kazutoshi	予防医学、疫学
自然科学系（農学部） 教授	西海 理之 NISHIUMI Tadayuki	食品科学、高圧食品加工技術
自然科学系（理学部） 教授	西川 周一 NISHIKAWA Shuh-ichi	分子細胞生物学
人文社会科学系（工学部） 准教授	橋本 学 HASHIMOTO Manabu	デザイン、環境芸術
人文社会科学系（人文学部） 教授	原 直史 HARA Naofumi	日本近世史
自然科学系（農学部） 教授	原田 直樹 HARADA Naoki	環境土壌学、土壌微生物学
自然科学系（農学部） 教授	藤村 忍 FUJIMURA Shinobu	栄養科学、食品科学
人文社会科学系（創生学部） 准教授	堀籠 崇 HORIGOME Takashi	経営学
人文社会科学系（人文学部） 教授	松井 克浩 MATSUI Katsuhiko	社会学
自然科学系（工学部） 准教授	松井 大輔 MATSUI Daisuke	都市計画、景観計画、都市デザ イン
自然科学系（農学部） 教授	三ツ井 敏明 MITSUI Toshiaki	応用分子細胞生物学、植物生化学
教育・学生支援機構留学センター 准教授	蒙 韞（韞） MENG Yun	国際教育、異文化間教育、キャ リア教育
自然科学系（農学部） 准教授	元永 佳孝 MOTONAGA Yoshitaka	食品・農業情報工学
自然科学系（教育学部） 准教授	山口 智子 YAMAGUCHI Tomoko	調理科学、食品科学、食生活学

自然科学系（工学部） 教授	山崎 達也 YAMAZAKI Tatsuya	情報通信工学
人文社会科学系（経済学部） 特任教授	李 健泳 LEE Gunyung	管理会計論、ビジネス・プロセス管理
災害・復興科学研究所 准教授	渡部 直喜 WATANABE Naoki	水文地質学、自然災害科学
人文社会科学系（人文学部） 教授	渡邊 登 WATANABE Noboru	社会学

3 センター事業報告

3.1 清酒製造免許（試験製造）取得

2021年4月1日付で新潟税務署より清酒製造免許（試験製造）を取得した。



3.2 新潟大学日本酒学センター開所および開所式

かねてより進めていた施設整備が完了し、清酒製造免許（試験製造）を取得して、2021年4月1日に開所した。新型コロナウイルス感染症拡大の影響から開所式開催を延期していたが、感染防止対策を講じ、小規模な会場開催とオンラインを併用したハイブリッド形式で7月2日に開所式を開催した。

式典では、牛木辰男 学長が関係の方々への謝辞とセンター設立の経緯および今後のセンターへの期待について、また、鈴木一史 日本酒学センター長が謝辞に加えセンターのこれまでの取組および今後の展望について挨拶を述べた。

続いて、花角英世 新潟県知事の代読として佐野哲郎 新潟県産業労働部長よりセンターを拠点とした産官学連携による新潟清酒産業の発展への期待について、また、新潟県酒造組合を代表して大平俊治 会長より産官学の協力体制の一層の強化と今後の期待について祝辞を頂戴した。

その後、日本酒学センター入口前にて、佐野部長、大平会長、高橋桂一 新潟税務署長、牛木学長、鈴木センター長によるテープカット式が行われた。



テープカット(左から高橋桂一 新潟税務署長、佐野哲郎 新潟県産業労働部長、牛木辰男 学長、大平俊治 新潟県酒造組合会長、鈴木一史 日本酒学センター長)

式典の後、平田大 日本酒学センター副センター長により会場参加者および報道関係者向けのラボツアーが行われ、「展示スペース」や「きき酒実習室」、実際に清酒を造ることのできる「試験醸造室」、「日本酒と食品の美味しさ解析室」が公開された。オンライン参加者にはあらかじめ制作されたラボツアー動画が配信された。



ラボツアー

3.3 NTT 東日本技術交流会

2021年6月1日、日本酒学センターとNTTグループとの技術交流を目的に、産学連携課主催の新潟大学-NTT技術交流会 online を実施した。鈴木センター長からの日本酒学センターの紹介に加え、食・農に関する新潟大学日本酒学センターの取り組みについて、日本酒学センター専任教員・特任教員・協力教員がポスターセッションでの概要説明の後、各テーブルに分かれて、研究の発表・ディスカッションを行った。

日時 : 2021年6月1日(火) 15:00~18:00

実施方法 : オンライン (V-CUBE)

産学共通テーマ : 食・農に関する新潟大学日本酒学センターとNTTグループの取り組み

ポスターセッション演者:

- 1-A 柿原 嘉人 (日本酒学センター/歯学部 助教)
- 1-B 西田 郁久 (日本酒学センター 特任助教)
- 1-C 西海 理之 (日本酒学センター 協力教員/農学部 教授)
- 1-D 岸 保行 (日本酒学センター 副センター長/経済科学部 准教授)
- 1-E 渡辺 英雄 (日本酒学センター/経済科学部 助手)
- 2-A 山本 正彦 (日本酒学センター 特任助教)
- 2-B 宮本 託志 (日本酒学センター 特任助教)
- 2-C 藤村 忍 (日本酒学センター 協力教員/農学部 教授)
- 2-D 石塚 千賀子 (日本酒学センター 協力教員/経済科学部 特任助教)
- 2-E 畑 有紀 (日本酒学センター 特任助教)
- 3-A 佐藤 茉美 (日本酒学センター 特任助教)

プログラム :

1. 講演の部〔講演会場〕

15:00- 開会ご挨拶

NTT 東日本 代表取締役副社長・DX 本部長
新潟大学長 牛木 辰男

15:05-15:40 講演「新潟大学『日本酒学』の取り組みと展望」

日本酒学センター長 鈴木 一史

15:45-16:35 講演「革新的技術 IOWN の概要と食農分野におけるグループの取り組み」

NTT 研究企画部門
IOWN 推進室 担当部長 荒金 陽助
食農プロデュース担当 担当部長 久住 嘉和

2. ポスターセッションの部〔講演会場→各テーブル→講演会場〕

〔講演会場〕

16:35 ご挨拶 NTT 東日本 DX 副本部長

16:37-16:55 アペタイザーセッション（1分ずつ概要紹介）

〔各テーブル〕

17:00-17:15 ポスターセッション 1（出展 9）

17:20-17:35 ポスターセッション 2（出展 9）

17:40-17:55 ポスターセッション 3（出展 7）

〔講演会場〕

17:55- 閉会ご挨拶

新潟大学理事 副学長

NTT 東日本 新潟支店長

3.4 農水省GFPグローバル産地づくり推進事業—新潟県酒造組合採択に伴う委託研究

新潟県酒造組合は、農林水産省が推進する日本の農林水産物の輸出プロジェクトの一つである「GFPグローバル産地づくり推進事業」に採択され、事業を展開した（2021年度は3年計画の1年目）。その一部の活動を委託研究として日本酒学センターが担当した。

事業の目的：

さらなる日本酒の輸出拡大の実現に向けて、高品質な原料米確保の検証と市場拡大のための施策を調査することで、GFP グローバル産地計画を策定する。2年目以降、それを実行に移して目標を達成する。2021年度の新潟大学日本酒学センターへの委託研究は以下2点である。

- （1）原料米である新潟県独自の「越淡麗」の安定供給と更なる高品質化課題の抽出
- （2）海外市場のニーズの把握や実態調査の解析によるGFPグローバル産地計画の策定

成果：

（1）新潟県醸造試験場保有のデータをもとに、2006年～2020年産「越淡麗」の玄米収量・品質および栽培管理データを解析し、課題を抽出して報告した。本解析結果は、生産者向けの研修会で共有される予定である。

（2）組合主導で実施された、フランス、アメリカ、台湾における日本酒販売関係者へのアンケート調査結果を解析した。また、「日本酒の嗜好に関するアンケート」「試飲アンケート」を作成して、フランス Kinase（新潟清酒販売店）、フランス・ボルドー大学ブドウ・ワイン科学研究所（Institute of Vine & Wine Science : ISVV）、カリフォルニア大学デービス校（UC Davis）ブドウ栽培・ワイン学部にて、日本酒の嗜好調査を実施し、結果を解析した（※ボルドー大並びに UC Davis との取組みについては7、国際交流に詳細を記載）。これら

の調査結果を元に、GFPグローバル産地計画を策定して報告した。

今後の予定：

2021年度に策定したGFPグローバル産地計画に基づき、2022年度の活動計画を作成し、2022年度事業へ申請をおこなっている。

3.5 山梨大学ワイン科学研究センター、鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センターとの連携協定締結

新潟大学日本酒学センター、山梨大学大学院総合研究部附属ワイン科学研究センター、鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センターは、組織的な連携のもと、酒類に係る教育、研究、地域貢献、産学連携及び国際交流等の各面にわたって広く協力し、社会にその成果を還元し、我が国の発展、人材の育成に寄与することを目的として、2021年9月30日に酒類に係る連携協定を締結した。

3.6 日本の酒シンポジウム／日本酒学シンポジウム

3センターの連携協定に基づき、2021年11月25日、新潟大学中央図書館ライブラリーホールにて、第1回日本の酒シンポジウム「酒縁～ワイン・焼酎・日本酒～日本の酒の未来へ」（第4回日本酒学シンポジウム、第17回鹿児島大学焼酎学シンポジウム）をハイブリッド形式で合同開催した。

開催日：2021年11月25日（木） 13:00－16:40

タイトル：第1回日本の酒シンポジウム

「酒縁～ワイン・焼酎・日本酒～日本の酒の未来へ」

開催場所：新潟大学ライブラリーホールとZoomによるオンライン配信のハイブリッド開催

参加者：333名（現地参加31名、オンライン参加302名）

（県内外の大学、研究機関、民間企業等の関係者、一般参加者）

司会：柿原 嘉人（日本酒学センター／歯学部 助教）

渡辺 英雄（日本酒学センター／経済科学部 助手）

プログラム：	
13:00-13:05	開会
13:05-13:15	はじめに 新潟大学長 牛木辰男
13:15-14:15	第1部 日本の酒 各センターの取り組み（各20分） —「山梨大学ワイン科学研究センター」 山梨大学ワイン科学研究センター長 奥田徹 —「鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター」 鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター長 玉置尚徳 —「新潟大学日本酒学センター」 新潟大学日本酒学センター長 鈴木一史
14:15-15:15	第2部 日本の酒 製造法の概要（各20分） —「日本酒」 新潟大学日本酒学センター 副センター長 平田大 —「ワイン」 山梨大学ワイン科学研究センター 特任教授 横森洋一 —「焼酎」 鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター 教授 高峯和則
15:15-15:30	休憩
15:30-16:30	第3部 日本の酒 最先端（各20分） —「日本酒学発信」 日本酒学センター 副センター長 岸保行 —「ワイン醸造・特に微生物に関する最近のトレンド～野生酵母を用いる自然発酵あれこれ～」 山梨大学ワイン科学研究センター 准教授 乙黒美彩 —「黒糖焼酎は黒糖づくりから ～製糖条件が黒糖焼酎の酒質に及ぼす影響～」 鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター 特任助教 奥津果優
16:30-16:40	今後の期待 新潟県醸造試験場長 金桶光起 新潟県酒造組合 会長 大平俊治
16:40-16:50	おわりに 日本酒学センター長 鈴木一史
16:50	閉会



牛木辰男 新潟大学長



奥田徹 山梨大学ワイン科学研究センター長



玉置尚徳 鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センター長



鈴木一史 新潟大学日本酒学センター長

新潟大学・山梨大学・鹿児島大学 3センター合同
 第1回日本の酒シンポジウム 酒縁〜ワイン・焼酎・日本酒〜
 酒縁〜ワイン・焼酎・日本酒〜
 日本の酒の未来へ

近年、日本の酒（日本酒・焼酎）は、海外での評価も高まり、日本文化振興や地域の魅力発信にも大きく貢献しています。3大学のセンターは、2021年9月に連携協定を締結し、日本の酒に関わる教育研究活動のさらなる推進を目指します。第一歩として、第1回日本の酒シンポジウムを開催することとなりました。皆様のご参加をお待ちしております。

日時 2021年 11月25日(木) 13:00-16:50
 会場 新潟大学中央図書館ライブラリーホール (新潟市西区立山2-6-1000番地 新潟大学千代キャンパス)
 開催形式 現地開催及びオンライン配信 (Zoom) ※一般参加はオンラインのみとなります
 参加費 無料
 定員 400名 (お申し込み11/21日までに)
 申込方法 Googleフォーム (QRコードを読み取ってください)
 主催 新潟大学日本酒学センター
 山梨大学大学院総合研究部附属 ワイン科学研究センター
 鹿児島大学農学部附属 焼酎・発酵学教育研究センター
 新潟県、新潟県酒造組合
 後援・協力 鹿児島県、鹿児島県酒造組合
 日本食品海外プロモーションセンター (FOODO)
 シェアードスペース、シエトロ山梨、シエトロ鹿児島

新潟大学 NIIGATA UNIVERSITY
 山梨大学 YAMANAI UNIVERSITY
 鹿児島大学 KAGOSHIMA UNIVERSITY

チラシ

3.7 クラウドファンディング

新潟大学は、日本初・国内最大級のクラウドファンディングサービス「READYFOR」を運営する READYFOR 株式会社と研究費用等獲得を目的としたクラウドファンディング活用に関する業務提携を締結した。学内応募での審査を受け、2022年2月17日より、クラウドファンディングサイト READYFOR にて、小型プラント（小型タンク、温度管理システム）設置のためクラウドファンディングに挑戦を開始した。

プロジェクト名：「新潟大学から日本酒研究の世界的拠点を生む | 日本酒学プロジェクト」

募集期間：2月17日（木）9：00 ～ 4月15日（金）23：00

サイト URL：<https://readyfor.jp/projects/Sakeology>

目標金額：6,000,000 円

支援募集方式：寄附金控除型、 All or Nothing 型



クラウドファンディングサイトのトップ画面の写真

3.8 令和4年度日本博事業申請

文化庁の推進する「日本博」事業の一つである、令和4年度「日本博を契機とする文化資源コンテンツ創成事業（イノベーション型プロジェクト）」への申請を完了した（2022年2月18日）。

3.9 委員会開催日

年	月	運営委員会	専任教員会議	協力教員会議	協議会	
2021年	4月	8日 第18回	21日			
	5月	13日 第19回	24日			
	6月	10日 第20回	21日			
	7月	8日 第21回	19日			
		30日 第22回 (メール審議)				
	9月	2日 第23回	15日	15日 第3回	13日 第2回	
	10月	7日 第24回	18日			
	11月	4日 第25回	15日			
	12月	2日 第26回	13日			
	2022年	1月	6日 第27回	17日		
		2月	3日 第28回	14日		
		3月	3日 第29回	14日	14日 第4回	

4 教育活動

日本酒に関連する領域横断的な体系的理解を進め、座学のみならず、実習や演習を取り入れた主体的な問題解決型の学びを提供する。2021年度は、日本酒学A、B、C講義、留学センター講義（共催）等を実施した。また、日本酒学Aの参考図書として、書籍『日本酒学講義』を出版した。

4.1 日本酒学A

- ・聴講希望者数 1,076名
- ・聴講許可者（全受講者）数 459名
- ・受講者のうち、留学生の数 4名
- ・講義形式 ZOOMによる配信

【日本酒学A-1 2021年度スケジュール】

日付	内容	講師・担当
第1回 4月14日	日本酒学の成り立ち	鈴木 一史（新潟大学日本酒学センター長／農学部 教授）
	特別講座①	牛木 辰男（新潟大学長）
	特別講座②	大平 俊治（新潟県酒造組合 会長）
	ガイダンス	岸 保行（新潟大学日本酒学センター 副センター長／経済科学部 准教授）
第2回 4月21日	日本酒とは 1～米から醸される世界の酒	平田 大（新潟大学日本酒学センター 副センター長／農学部 教授／新潟県酒造組合 副会長）
第3回 4月28日	日本酒とは 2～製造方法の基礎	金桶 光起（新潟県醸造試験場長） 城 斗志夫（新潟大学農学部 教授）
第4回 5月7日	アルコールと脳	武井 延之（新潟大学脳研究所 准教授）
第5回 5月12日	日本酒と税金	小坂井 博（新潟大学経済科学部 教授）
第6回 5月19日	日本酒のマナー	渡辺 英雄（新潟大学日本酒学センター／経済科学部 助手）
		村山 和恵（新潟青陵大学短期大学部 助教）
第7回 5月26日	日本酒と料亭・花街の文化	岡崎 篤行（新潟大学工学部 教授）
第8回 6月2日	期末試験	

【日本酒学 A-2 2021 年度スケジュール】

日付	内容	講師・担当
第 1 回 6 月 16 日	日本酒の歴史	後藤 奈美（独立行政法人酒類総合研究所 前理事長）
第 2 回 6 月 23 日	日本酒と健康	伊豆 英恵（独立行政法人酒類総合研究所 主任研究員）
第 3 回 6 月 30 日	日本の酒類のグローバル化 ～日本酒とビール・ウイスキーとの比較～	都留 康（一橋大学 名誉教授）
第 4 回 7 月 7 日	グローバル展開に必要な要素をワインに学ぶ	椎名 敬一（サントリーワインインターナショナル株式会社）
第 5 回 7 月 14 日	日本酒の経済学・経営学	伊藤 亮司（新潟大学農学部 助教） 岸 保行（新潟大学日本酒学センター 副 センター長／経済科学部 准教授）
第 6 回 7 月 21 日	日本酒を世界へ伝える方法	WHITAKER Andrew（新潟大学農学部 准 教授） 田中 洋介（今代司酒造株式会社 代表取締役社長）
第 7 回 7 月 28 日	日本酒と食～フードペアリング、官能と科学～	伏木 亨（龍谷大学 教授）
第 8 回 8 月 4 日	期末試験	

4.2 日本酒学 B

- ・聴講希望者数 25 名
- ・聴講許可者（全受講者）数 22 名
- ・受講者のうち、留学生の数 0 名
- ・講義形式 ZOOM による配信

【日本酒学 B 2021 年度スケジュール】

日付	内容	講師・担当
1 日目 9 月 21 日	きき酒について ・清酒製造の概略とワイン、ビールとの違い ・官能検査の概略 ・清酒成分と味覚（ワイン、ビールとの違い含む） ・きき酒とは	金桶 光起（新潟県醸造試験場長）
	清酒の味について	佐藤 圭吾（新潟県醸造試験場 専門研究員）
	清酒の香り特性について	菅原 雅通（新潟県醸造試験場 主任研究員）
	食事とのペアリング ・様々な日本酒に合う料理	金桶 光起（新潟県醸造試験場長） 中島 有香（料理研究家）
2 日目 9 月 22 日	麒麟山酒造の取り組み	齋藤 俊太郎（麒麟山酒造株式会社 代表取締役社長）
	動画による酒蔵見学① ・米作りについて ・酒造りにについて ・酒の貯蔵について	長谷川 良昭（麒麟山酒造株式会社 専務取締役／製造部長／杜氏）
	日本酒からの地域活性化～農業から酒蔵ツーリズム～1	近藤 伸一（新潟県酒造組合 顧問）
	日本酒からの地域活性化～農業から酒蔵ツーリズム～2	平島 健（新潟県酒造組合 副会長）
	ディスカッション	大平 俊治（新潟県酒造組合 会長） 近藤 伸一（新潟県酒造組合 顧問） 平島 健（新潟県酒造組合 副会長） 平田 大（新潟大学日本酒学センター 副センター長／農学部 教授／新潟県酒造組合 副会長）
	日本酒のマナー	平田 大六（新潟清酒学校 元校長／大洋酒造株式会社 元蔵元／関川村 元村長）

4.3 日本酒学 C

- ・聴講希望者数 223 名
- ・聴講許可者（全受講者）数 100 名
- ・受講者のうち、留学生の数 0 名
- ・講義形式 ZOOM による配信

【日本酒学 C 2021 年度スケジュール】

日付	内容	講師・担当
第 1 回 6 月 16 日	ガイダンス	畑 有紀、西田 郁久、山本 正彦、佐藤 茉美、宮本 託志 (新潟大学日本酒学センター 特任助教)
第 2 回 6 月 23 日	古典文芸に描かれた日本の酒	畑 有紀 (新潟大学日本酒学センター 特任助教)
第 3 回 6 月 30 日	日本酒から見える微生物の世界	西田 郁久 (新潟大学日本酒学センター 特任助教)
第 4 回 7 月 7 日	糖尿病とアルコール摂取	山本 正彦 (新潟大学日本酒学センター 特任助教)
第 5 回 7 月 14 日	日本酒や酒粕の生理活性作用	佐藤 茉美 (新潟大学日本酒学センター 特任助教)
第 6 回 7 月 21 日	土と人がつくる酒米	宮本 託志 (新潟大学日本酒学センター 特任助教)
第 7 回 7 月 28 日	日本酒学を考える	畑 有紀、西田 郁久、山本 正彦、佐藤 茉美、宮本 託志 (新潟大学日本酒学センター 特任助教)
第 8 回 8 月 4 日	期末試験	

4.4 大学院日本酒学コース

大学院日本酒学コース開講の準備を進めており、2022年度（令和4年度）に大学院博士前期課程として、「現代社会文化研究科 経済経営専攻 日本酒学分野（日本酒学コース）」および「自然科学研究科 生命・食料科学専攻 日本酒学コース」が開設される。大学院博士後期課程開設の準備も進めている。

新潟大学大学院 現代社会文化研究科ホームページ：

<https://www.gens.niigata-u.ac.jp/>

新潟大学大学院 自然科学研究科ホームページ：

<https://www.gs.niigata-u.ac.jp/~gsweb/index.html>

4.5 2021年度新潟大学サマープログラム（開講番号 210G3943）

2021年8月19日～2021年8月25日に教育・学生支援機構留学センター主催で開催された2021年度新潟大学サマープログラム（開講番号 210G3943）にて、日本酒学の紹介をした。

開催日：2021年8月19日（木）16：30～17:00

タイトル：Overview of Sakeology Center, Niigata University

場所：ZOOM 開催

講師：鈴木 一史（日本酒学センター長／農学部 教授）

4.6 教育・学生支援機構留学センター講義（共催）

日本酒学センター協力教員である教育・学生支援機構留学センターの蒙先生との共催で、国際共修：グローバル社会におけるビジネス・コミュニケーション講義において、酒造会社様のレクチャーを行った。

科目名：国際共修：グローバル社会におけるビジネス・コミュニケーション A／
Intercultural Collaborative Learning A: Business Communication in a Globalized World

日時：2021年6月17日（木）、24日（木）12:55－14:25

場所：ZOOM 開催

担当教員：蒙 韞（教育・学生支援機構留学センター 准教授）

講演者：朝日酒造株式会社

科目名：国際共修：グローバル社会におけるビジネス・コミュニケーション B/
Intercultural Collaborative Learning B: Business Communication in a Globalized
World

日時：2021年11月11日(木)、18日(木) 12:55-14:25

場所：ZOOM 開催

担当教員：蒙 韞 (教育・学生支援機構留学センター 准教授)

講演者：八海醸造株式会社

4.7 書籍『日本酒学講義』の出版

日本酒学センター教員、各専門分野の学内教員および外部講師が分担執筆した書籍『日本酒学講義』(編者 新潟大学日本酒学センター)が、2022年3月24日、ミネルヴァ書房より発売された。本書は2018年より開講している「日本酒学A」の初回講義内容をまとめたもので、2022年度より、日本酒学Aの参考図書とする予定である。

【目次】

序章 日本酒学への招待	鈴木 一史・岸 保行
コラム1 清酒酵母とその周辺	西田 郁久
第I部 日本酒の基礎	
第一章 日本酒とは	平田 大
第二章 日本酒の歴史	後藤 奈美
コラム2 古典文芸の中の酒	畑 有紀
第II部 日本酒と地域	
第三章 日本酒の地域性と新潟清酒の特徴	金桶 光起
第四章 日本酒の地域性と多様性	伊藤 亮司
第五章 酒造組合の活動と変遷	大平 俊治
コラム3 米作りから見る日本酒学	宮本 託志
第III部 日本酒と科学	
第六章 日本酒と料理	伏木 亨
第七章 日本酒と健康	伊豆 英恵
第八章 アルコールと脳	武井 延之
コラム4 食品の美味しさの秘密	藤村 忍・山口 智子
コラム5 糖尿病と飲酒・アルコール摂取について	山本 正彦

第IV部 日本酒と社会

第九章	日本酒の経営学	岸 保行
第一〇章	日本の酒類のグローバル化	都留 康
第一一章	日本酒と税	小坂井 博
コラム6	酒粕と健康	柿原 嘉人・佐藤 茉美

第V部 日本酒と文化

第一二章	日本酒のマナー	渡辺 英雄・村山 和恵
第一三章	日本酒アンバサダーになろう	田中 洋介
第一四章	日本酒と料亭・花街の文化	岡崎 篤行
コラム7	海外からみた日本酒	アンドリュース C ウィタカ

【著者（執筆順）】

鈴木 一史	新潟大学日本酒学センター長／農学部 教授
岸 保行	新潟大学日本酒学センター 副センター長／経済科学部 准教授
西田 郁久	新潟大学日本酒学センター 特任助教
平田 大	新潟大学日本酒学センター 副センター長／農学部 教授
後藤 奈美	独立行政法人酒類総合研究所 前理事長
畑 友紀	新潟大学日本酒学センター 特任助教
金桶 光起	新潟県醸造試験場長
伊藤 亮司	新潟大学農学部 助教／日本酒学センター 協力教員
大平 俊治	新潟県酒造組合 会長
宮本 託志	新潟大学日本酒学センター 特任助教
伏木 亨	甲子園大学 副学長／同大栄養学部 教授
伊豆 英恵	元・独立行政法人酒類総合研究所 主任研究員
武井 延之	新潟大学脳研究所 准教授／日本酒学センター 協力教員
藤村 忍	新潟大学農学部 教授／日本酒学センター 協力教員
山口 智子	新潟大学教育学部 准教授／日本酒学センター 協力教員
山本 正彦	新潟大学日本酒学センター 特任助教
都留 康	一橋大学 名誉教授
小坂井 博	元・新潟大学経済科学部 教授
柿原 嘉人	新潟大学日本酒学センター／新潟大学大学院医歯学総合研究科 助教
佐藤 茉美	新潟大学日本酒学センター 特任助教
渡辺 英雄	新潟大学日本酒学センター／経済科学部 助手
村山 和恵	新潟青陵大学短期大学部 助教

田中 洋介

LAGOON BREWERY 合同会社 代表

岡崎 篤行

新潟大学工学部 教授／日本酒学センター 協力教員

アンドリュー C ウィタカ

新潟大学農学部 准教授／日本酒学センター 協力教員



5 研究活動

5.1 研究業績（詳細は業績集を参照 <https://sake.niigata-u.ac.jp/research/achievement/>)

5.1.1 論文発表（英文、邦文、掲載年月日順）

著者名	論文標題	雑誌	DOI
Kazuya Fujihara, Yasuhiro Matsubayashi, Mayuko Harada Yamada, Masahiko Yamamoto , Toshihiro Iizuka, Kosuke Miyamura, Yoshinori Hasegawa, Hiroshi Maegawa, Satoru Kodama, Tatsuya Yamazaki, Hirohito Sone	Machine Learning Approach to Decision Making for Insulin Initiation in Japanese Patients With Type 2 Diabetes (JDDM 58): Model Development and Validation Study	<i>JMIR Med Inform.</i> 2021 Jan 27;9(1):e22148.	10.2196/22148
Satoru Kodama, Kazuya Fujihara, Haruka Shiozaki, Chika Horikawa, Mayuko Harada Yamada, Takaaki Sato, Yuta Yaguchi, Masahiko Yamamoto , Masaru Kitazawa, Midori Iwanaga, Yasuhiro Matsubayashi, Hirohito Sone	Ability of Current Machine Learning Algorithms to Predict and Detect Hypoglycemia in Patients With Diabetes Mellitus: Meta-analysis	<i>JMIR Diabetes.</i> 2021 Jan 29;6(1):e22458.	10.2196/22458
Taeko Osawa, Kazuya Fujihara, Mayuko Harada Yamada, Masahiko Yamamoto , Masaru Kitazawa, Yasuhiro Matsubayashi, Midori Iwanaga, Takaho Yamada, Hiroyasu Seida, Satoru Kodama, Yoshimi Nakagawa, Hitoshi Shimano, Hirohito Sone	Severity of hypertension as a predictor of initiation of dialysis among study participants with and without diabetes mellitus	<i>J Investig Med.</i> 2021 Mar;69(3):724-729.	10.1136/jim-2020-001489
Masaru Kitazawa, Takashi Katagiri, Hiromi Suzuki, Satoshi Matsunaga, Mayuko H Yamada, Tomoo Ikarashi, Masahiko Yamamoto , Kazuo Furukawa, Midori Iwanaga, Mariko Hatta, Kazuya Fujihara, Takaho Yamada, Shiro Tanaka, Hirohito Sone	A 52-week randomized controlled trial of ipragliflozin or sitagliptin in type 2 diabetes combined with metformin: The N-ISM study	<i>Diabetes Obes Metab.</i> 2021 Mar;23(3):811-821.	10.1111/dom.14288
Masanori Kaneko, Kazuya Fujihara, Mayuko Yamada Harada, Taeko Osawa, Masahiko Yamamoto , Masaru Kitazawa, Yasuhiro Matsubayashi, Takaho Yamada, Hiroyasu Seida, Satoru Kodama, Hirohito Sone	Rates and risk factors for amputation in people with diabetes in Japan: a historical cohort study using a nationwide claims database	<i>J Foot Ankle Res.</i> 2021 Apr 9;14(1):29.	10.1186/s13047-021-00474-8

著者名	論文標題	雑誌	DOI
Megumi Sato, Sumire Ikeda, Reiko Arai, Miwako Kato, Junko Aoki, Akiko Nishida, Kaori Watanabe, Chika Hirokawa, Kozo Watanabe, Maria Angenica F.Regilme, Mami Sato , Marcello Otake Sato, Tsutomu Tamura	Diversity and distribution of ticks in Niigata prefecture, Japan (2016–2018): Changes since 1950	<i>Ticks and Tick-borne Diseases</i> Volume 12, Issue 3, May 2021, 101683	10.1016/j.ttbdis.2021.101683
Tomoya Chadani, Shinsuke Ohnuki, Atsuko Isogai, Tetsuya Goshima, Mao Kashima, Farzan Ghanegolmohammadi, Tomoyuki Nishi, Dai Hirata , Daisuke Watanabe, Katsuhiko Kitamoto, Takeshi Akao, and Yoshikazu Ohya	Genome editing to generate sake yeast strains with eight mutations that confer excellent brewing characteristics	<i>Cells</i> 2021, May Vol.10, 1299.	https://doi.org/10.3390/cells10061299
Kazuya Fujihara, Mayuko Yamada-Harada, Yasuhiro Matsubayashi, Masaru Kitazawa, Masahiko Yamamoto , Yuta Yaguchi, Hiroyasu Seida, Satoru Kodama, Kohei Akazawa, Hirohito Sone	Accuracy of Japanese claims data in identifying diabetes-related complications	<i>Pharmacoepidemiol Drug Saf.</i> 2021 May;30(5):594-601.	10.1002/pds.5213
Mayuko Harada Yamada, Kazuya Fujihara, Satoru Kodama, Takaaki Sato, Taeko Osawa, Yuta Yaguchi, Masahiko Yamamoto , Masaru Kitazawa, Yasuhiro Matsubayashi, Takaho Yamada, Hiroyasu Seida, Wataru Ogawa, Hirohito Sone	Associations of Systolic Blood Pressure and Diastolic Blood Pressure With the Incidence of Coronary Artery Disease or Cerebrovascular Disease According to Glucose Status	<i>Diabetes Care.</i> 2021 Sep;44(9):2124-2131.	10.2337/dc20-2252
Masahiko Yamamoto , Kazuya Fujihara, Yuta Yaguchi, Taeko Osawa, Masanori Kaneko, Masaru Kitazawa, Takaaki Sato, Mayuko Yamada-Harada, Yasuhiro Matsubayashi, Takaho Yamada, Satoru Kodama, Hirohito Sone	Large Quantity of Alcohol Intake per Occasion was Positively Associated with Vision-Threatening Eye Diseases in Japanese Men with Type 2 Diabetes	<i>Diabetes</i> 2021;70(Supplement_1):434-P	https://doi.org/10.2337/db21-434-P
Yuta Yaguchi, Kazuya Fujihara, Takaaki Sato, Mayuko Yamada-Harada, Yasuhiro Matsubayashi, Takaho Yamada, Midori Iwanaga, Masaru Kitazawa, Masahiko Yamamoto , Satoru Kodama, Hirohito Sone	Impact of Medication Adherence and Glycemic Control on the Risk of Micro/Macrovascular Diseases in Patients with Diabetes	<i>Diabetes</i> 2021;70(Supplement_1):480-P	10.1016/j.amjmed.2021.10.018

著者名	論文標題	雑誌	DOI
Masaru Kitazawa, Mayuko Yamada-Harada, Midori Iwanaga, Masahiko Yamamoto , Mariko Hatta, Takaho Yamada, Kazuya Fujihara, Hirohito Sone	Difference in Glycemic Control between Ipragliflozin (Ipr) and Sitagliptin (Sit) According to Changes in Energy Intake (EI) and Physical Activity (PA): Post-hoc Analysis of the NISM Study	<i>Diabetes</i> 2021;70(Supplement_1) :795-P	https://doi.org/10.2337/db21-795-P
Takaaki Sato, Kazuya Fujihara, Mayuko Yamada-Harada, Yuta Yaguchi, Masaru Kitazawa, Masahiko Yamamoto , Satoru Kodama, Kiminori Kato, Hirohito Sone	Utility of a Comprehensive Physical Fitness Score by the Tests of Physical Fitness in Screening of Metabolic Diseases	<i>Diabetes</i> 2021;70(Supplement_1) :1008-P	10.2337/db21-1008-p
Masanori Kaneko, Kazuya Fujihara, Mayuko Yamada-Harada, Yuta Yaguchi, Masahiko Yamamoto , Masaru Kitazawa, Satoru Kodama, Hirohito Sone	Poor Adherence to Medication and High HbA1c Predict Risk of Amputation in Diabetes Mellitus: Historical Cohort Study Using a Nationwide Claims Database	<i>Diabetes</i> 2021;70(Supplement_1) :1037-P	https://doi.org/10.2337/db21-1037-P
Masaomi Yamamura, Takuji Miyamoto , Rie Takada, Dwi Widyajyantie, Vincentia Esti Windiastri, Satya Nugroho, Toshiaki Umezawa	A microscale protocol for alkaline nitrobenzene oxidation of lignins using an easily available reactor	<i>Lignin</i> Volume 2, July 2021, 19-24	https://www.lignin-society.jp/pdf/lignin2/19-24.pdf
Rahma Nur Komariah, Takuji Miyamoto , Sukma Surya Kusumah, Soichi Tanaka, Toshiaki Umezawa, Kozo Kanayama, Kenji Umemura	Effects of adding ammonium dihydrogen phosphate to a water-soluble extract of the inner part of oil palm trunk on binderless particleboard	<i>Bioresources</i> Volume 16, Issue 3, July 2021, 6015-6030	10.15376/biores.16.3.6015-6030
Jiashuo Zheng, Mami Sato , Eikan Mishima, Hideyo Sato2, Bettina Proneth & Marcus Conrad	Sorafenib fails to trigger ferroptosis across a wide range of cancer cell lines	<i>Cell Death & Disease</i> Article number: 698, July 2021	10.1038/s41419-021-03998-w
Yuta Yaguchi, Kazuya Fujihara, Mayuko Harada Yamada, Yasuhiro Matsubayashi, Takaho Yamada, Midori Iwanaga, Masaru Kitazawa, Masahiko Yamamoto , Hiroyasu Seida, Satoru Kodama, Hirohito Sone	Impact of Medication Adherence and Glycemic Control on the Risk of Micro- and Macrovascular Diseases in Patients with Diabetes	<i>Am J Med.</i> 2021 Nov 16;S0002-9343(21)00731-2.	10.1016/j.amjmed.2021.10.018
Ni Putu Ratna Ayu Krishanti, Yuki Tobimatsu, Takuji Miyamoto , Izumi Fujimoto, Titik Kartika, Toshiaki Umezawa, Toshimitsu Hata, Tsuyoshi Yoshimura	Structural Analysis of Lignocellulose Digested by Pubescent Anobiid Beetle <i>Nicobium hirtum</i>	<i>Journal of Wood Science</i> Volume 68, December 2021, 10	https://doi.org/10.1186/s10086-021-02017-6
Reza Ramdan Rivai, Takuji Miyamoto , Tatsuya Awano, Rie Takada, Yuki Tobimatsu, Toshiaki Umezawa, Masaru Kobayashi	Nitrogen deficiency results in changes to cell wall composition of sorghum seedlings	<i>Scientific Reports</i> Volume 11, December 2021, 23309	https://doi.org/10.1038/s41598-021-02570-y

著者名	論文標題	雑誌	DOI
Satoru Kodama, Kazuya Fujihara, Chika Horikawa, Mayuko Yamada, Takaaki Sato, Yuta Yaguchi, Masahiko Yamamoto , Masaru Kitazawa, Yasuhiro Matsubayashi, Takaho Yamada, Kenichi Watanabe, Hirohito Sone	Network Meta-Analysis of Drug Therapies for Lowering Uric Acid and Mortality Risk in Patients with Heart Failure	<i>Cardiovasc Drugs Ther.</i> 2021 Dec;35(6):1217-1225.	10.1007/s10557-020-07097-4
浜松翔平, 岸保行	「日本食レストランの海外普及におけるアソートメント・コーディネーターの役割：米国における日本食品卸売会社の日本酒流通の事例から」	成蹊大学経済経営論集 = The journal of economics and business administration, Seikei University 52(1), 89-102, 2021-07	
張文婷 , 曾國哲, 岸保行	「新型コロナウイルス禍の影響による企業経営と経営者の意識調査：新潟県と富山県の中小企業アンケート調査結果報告」	新潟大学経済論集 = The journal of Economic Niigata University (111), 87-111, 2021-09	
湯田浩司, 岸保行 , 曾國哲	「「淡麗辛口」の誕生：“オール新潟路線”が生み出した新潟清酒のアイデンティティ」	新潟大学経済論集 = The journal of Economic Niigata University (111), 53-76, 2021-09	
石塚千賀子 , 岸保行 , 曾國哲	「日本酒の経験価値マーケティング：「吉乃川カヨイ」の伝統的慣習の再興をケースとして」	新潟大学経済論集 = The journal of Economic Niigata University (111), 39-51, 2021-09	
畑有紀	和歌形式の食物本草書の変遷—『永代重宝記宝蔵』所収「食物本草要歌」翻刻と解題	『食文化研究』17（日本家政学会食文化研究部会）、2021年12月、1(100)-13(88)頁	
庄司義弘, 岸保行	「地域に宿るダイナミックケイパビリティ：山形県酒造組合による「GI山形」の取得過程と地域の変容」	新潟大学経済論集 = The journal of Economic Niigata University (112)	
畑有紀	国立国会図書館所蔵『通俗三吞志』翻刻と語釈	『論集 日韓学術交流会：言語文化を巡って』6（名古屋大学）2022年3月、1(62)-23(40)頁	

著者名	論文標題	雑誌	DOI
畑有紀	黄表紙に見る酒の擬人化—飲食物の文芸表現における酒の位置付け—	『酒史研究』37（酒史学会）、 2022年3月、10-19頁	
那須野拓磨, 岡崎篤行	新潟県における酒蔵建築の立地と活用の実態 -上越地区の調査結果と県全域の分析	日本都市計画学会都市計画報告集, 第20巻, pp.456-459	

5.1.2 学会発表（英文、邦文、発表年月日順）

発表者名	タイトル	学会	開催日 (発表日)
Masahiko Yamamoto , Kazuya Fujihara, Yuta Yaguchi, Taeko Osawa, Masanori Kaneko, Masaru Kitazawa, Takaaki Sato, Mayuko Yamada-Harada, Yasuhiro Matsubayashi, Takaho Yamada, Satoru Kodama, Hirohito Sone	Large Quantity of Alcohol Intake per Occasion was Positively Associated with Vision-Threatening Eye Diseases in Japanese Men with Type 2 Diabetes	81st American Diabetes Association Scientific Sessions (ADA)	2021/6/25 (USA(Virtual))
Yuta Yaguchi, Kazuya Fujihara, Takaaki Sato, Mayuko Yamada-Harada, asuhiro Matsubayashi, Takaho Yamada, Midori Iwanaga, Masaru Kitazawa, Masahiko Yamamoto , Satoru Kodama, Hirohito Sone	Impact of Medication Adherence and Glycemic Control on the Risk of Micro/Macrovascular Diseases in Patients with Diabetes	81st American Diabetes Association Scientific Sessions (ADA)	2021/6/25 (USA(Virtual))
Masaru Kitazawa, Mayuko Yamada-Harada, Midori Iwanaga, Masahiko Yamamoto , Mariko Hatta, Takaho Yamada, Kazuya Fujihara, Hirohito Sone	Difference in Glycemic Control between Ipragliflozin (Ipr) and Sitagliptin (Sit) According to Changes in Energy Intake (EI) and Physical Activity (PA): Post-hoc Analysis of the NISM Study	81st American Diabetes Association Scientific Sessions (ADA)	2021/6/25 (USA(Virtual))
Takaaki Sato, Kazuya Fujihara, Mayuko Yamada-Harada, Yuta Yaguchi, Masaru Kitazawa, Masahiko Yamamoto , Satoru Kodama, Kiminori Kato, Hirohito Sone	Utility of a Comprehensive Physical Fitness Score by the Tests of Physical Fitness in Screening of Metabolic Diseases	81st American Diabetes Association Scientific Sessions (ADA)	2021/6/25 (USA(Virtual))
Masanori Kaneko, Kazuya Fujihara, Mayuko Yamada-Harada, Yuta Yaguchi, Masahiko Yamamoto , Masaru Kitazawa, Satoru Kodama, Hirohito Sone	Poor Adherence to Medication and High HbA1c Predict Risk of Amputation in Diabetes Mellitus: Historical Cohort Study Using a Nationwide Claims Database	81st American Diabetes Association Scientific Sessions (ADA)	2021/6/25 (USA(Virtual))

発表者名	タイトル	学会	開催日 (発表日)
Reza Ramdan Rivai, <u>Takuji Miyamoto</u> , Tatsuya Awano, Yuki Tobimatsu, Toshiaki Umezawa, Masaru Kobayashi	LIMITATION OF SILICON SUPPLY ALTERS LIGNIN DEPOSITION IN SORGHUM	The 7th International Conference on Plant Cell Wall Biology	2021/6/28
Osama Ahmed Afifi, Yuki Tobimatsu, Pui Ying Lam, Andri Fadillah Martin, <u>Takuji Miyamoto</u> , Yuriko Osakabe, Keishi Osakabe, Toshiaki Umezawa	Distinct alterations of lignin biosynthesis in genome-edited rice mutants deficient in two 4-COUMARATE:COENZYME A LIGASE genes	The 7th International Conference on Plant Cell Wall Biology	2021/6/30
M. Yoshida, K. Togashi, S. Yamada, R. Okamura, K. Kotani, <u>H. Sugimoto</u> , <u>K. Suzuki</u>	Analysis of CsrD, a RNase E specificity factor, in <i>Escherichia coli</i> and Csr system in <i>Aeromonas salmonicida</i> .	第 22 回日本 RNA 学会年会	2021/7/7-9
T. Ishida, Y. Kojima, H. Higuchi, <u>H. Sugimoto</u> , <u>K. Suzuki</u>	Regulation of Chitin Degradation System by sRNA ChiX in <i>Serratia plymuthica</i>	第 22 回日本 RNA 学会年会	2021/7/7-9
<u>Takuji Miyamoto</u> , Rie Takada, Yuki Tobimatsu, Shiro Suzuki, Masaomi Yamamura, Keishi Osakabe, Yuriko Osakabe, Masahiro Sakamoto, Toshiaki Umezawa	Knockout of OsWRKY36 and OsWRKY102 boosts lignification with altering culm morphology of rice	59th Annual Meeting of the Phytochemical Society of North America	2021/7/25
Anastasiia Maksimenko, Ryo Kikuchi, Satomi Tsutsuura, <u>Tadavuki Nishiumi</u>	Effect of high hydrostatic pressure with reduced content of sodium chloride and sodium phosphate on the physicochemical properties of chicken meat gels	67th International Congress of Meat Science and Technology	2021/8/23-8/27 (Online)
Shinya KANAZAWA, Maiko IWANO, Marouane BASLAM, Shigeru HANAMATA, Murat AYCAN, Isao HANASHIRO, Kazuhiko SUGIMOTO, <u>Toshiaki MITSUI</u>	Introgression of Dormant Gene Sdr4-k Improves Grain Quality of Sake Rice.	10th Asian Crop Science Association Conference	2021/9/9 (Online)
Reza Ramdan Rivai, <u>Takuji Miyamoto</u> , Tatsuya Awano, Yuki Tobimatsu, Toshiaki Umezawa, Masaru Kobayashi	Silicon limitation modifies lignin content and structures of sorghum cell walls	細胞壁研究者ネットワーク第 15 回定例研究会	2021/11/19 ~ 11/20
S. Kanazawa, M. Iwano, M. Baslam, S. Hanamata, M. Aycan, I. Hanashiro, K. Sugimoto, <u>T. Mitsui</u>	Analysis of the functions of the Sdr4-k gene in sake rice.	ISFAE 2021 NIIGATA	2021/12/2 (Online)
M. YOSHIDA, K. TOGASHI, O. GLADYSHCHUK, S. YAMADA, R. OKAMURA, K. KOTANI, <u>H. Sugimoto</u> , <u>K. Suzuki</u>	Analysis of CsrD, a stability regulator of Csr small RNAs, in <i>Escherichia coli</i> and Csr system in <i>Aeromonas salmonicida</i>	7th International Symposium on Strategies for Sustainability in Food Production, Agriculture and the Environment 2021	2021/12/2-3

発表者名	タイトル	学会	開催日 (発表日)
T. ISHIDA, Y. KOJIMA, H. HIGUCHI, <u>H. Sugimoto, K. Suzuki</u>	Elucidation of chitin degradation control mechanism by sRNA ChiX in <i>Serratia plymuthica</i>	7th International Symposium on Strategies for Sustainability in Food Production, Agriculture and the Environment 2021	2021/12/2-3
R. OKAMURA, N. ISHIGURO, K. KOTANI, K. TOGASHI, <u>H. Sugimoto, K. Suzuki</u>	Construction of a poly-β-1,6-GlcNAc production system using the Escherichia coli Csr system	7th International Symposium on Strategies for Sustainability in Food Production, Agriculture and the Environment 2021	2021/12/2-3
Kento Watanabe, <u>Norikuni Ohtake</u> , Akari Nishimaki, Soushi Takeda, Kuni Sueyoshi, Kiwamu Minamisawa, Takuji Ohyama	Crosstalk of Bradyrhizobium diazoefficiens USDA110 and Brabryrhizobium japonicum USDA6	ISFAE 2021 NIIGATA	2021/12/3
T. ISHIDA, Y. KOJIMA, H. HIGUCHI, <u>H. Sugimoto, K. Suzuki</u>	Control of chitinase system by sRNA ChiX in <i>Serratia plymuthica</i> (招待講演)	THE 6th INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON BIODIVERSITY: AGRICULTURE, FOOD AND PHARMACEUTICAL APPLICATION	2021/12/15
<u>佐藤菜美</u> , 小沼邦重, 土門美緒, 長谷川駿, <u>柿原奈保子</u> , 神田裕介, 尾崎充彦, 浜田淳一, 坂内四郎, Marcus Conrad, 岡田太, <u>佐藤英世</u>	シスチン/グルタミン酸輸送系 (xc系) の欠損が腫瘍細胞の転移に及ぼす影響	第30回日本がん転移学会学術集会・総会	2021/7/29-30 (オンライン)
石田知輝, 小嶋優常, 樋口響, <u>杉本華幸, 鈴木一史</u>	<i>Serratia plymuthica</i> における sRNA を介したキチン分解利用系の制御	第35回日本キチン・キトサン学会大会	2021/8/26-27
西原昇瑚, <u>西田郁久</u> , 柳井良太, 松尾安浩, 戒能智宏, 川向誠	分裂酵母 <i>S. pombe</i> と出芽酵母 <i>S. cerevisiae</i> の Pos5 は CoQ 生合成に関与する	酵母遺伝学フォーラム第54回研究報告会	2021/8/31~9/2
茶谷朋哉, 大貫慎輔, 磯谷敦子, 五島徹也, 鹿島舞央, Farzan Ghanegolmohammadi, 西智之, <u>平田大</u> , 北本勝ひこ, 赤尾健, 大矢禎一	複数の優良醸造特性を持つ清酒酵母のゲノム編集を用いた育種	酵母遺伝学フォーラム第54回研究報告会	2021/8/31~9/2

発表者名	タイトル	学会	開催日 (発表日)
金澤伸矢, 岩野舞衣子, Marouane BASLAM, 花俣繁, Murat AYCAN, 杉本和彦, <u>三ツ井敏明</u>	休眠遺伝子 Sdr4-k 導入が酒米に与える 影響の解析 (ポスター賞)	日本応用糖質科学会 2021 年度大会 (第 70 回)	2021/9/2 (オンライン)
金澤伸矢, 岩野舞衣子, Marouane BASLAM, 花俣繁, Murat AYCAN, 花城勲, 杉 本和彦, <u>三ツ井敏明</u>	休眠遺伝子 Sdr4-k の導入による酒米の 品質向上 (優秀口頭発表賞)	日本作物学会第 252 回講演会	2021/9/10 (オンライン)
<u>大竹憲邦</u> , 佐藤 愛梨, <u>宮本 託志</u> , 武田 壮史, 末吉 邦, 種 村 竜太, <u>元永佳孝</u>	イチゴ‘越後姫’における軟化の特徴	第 67 回日本土壌肥 料学会大会	2021/9/14
<u>柿原奈保子</u> , <u>佐藤英世</u> , <u>佐藤 茉美</u>	放射線障害に対するフラボノイド繭抽 出セリシンの皮膚防護効果・有効性に ついての基礎的検討～繊維芽細胞を用 いた実験研究～	日本放射線看護学会 第 10 回学術集会	2021/9/18-9/19 (オンライン)
<u>西川周一</u> , 矢部あやか	核融合因子 GEX1 の陸上植物ホモログ の機能解析	日本植物学会第 85 回大会	2021/9/20
西原 昇瑚, <u>西田 郁久</u> , 柳井 良太, 松尾 安浩, 戒能 智宏, 川向 誠	分裂酵母 <i>S. pombe</i> および出芽酵母 <i>S.</i> <i>cerevisiae</i> の NADH キナーゼ Pos5 と CoQ 生合成との関連性の解析	第 31 回イソプレノ イド研究会	2021/9/22
<u>柿原奈保子</u> , 赤津杏子, 白井 寛子, 中山紅美子, 野崎未来, <u>佐藤英世</u> , <u>佐藤茉美</u>	放射線照射に対する標準繭およびフラ ボノイド繭由来セリシンの皮膚防御効 果に関する基礎的検討	第 9 回看護理工学会 学術集会	2021/10/22-23 (オンライン)
<u>西川周一</u>	植物有性生殖過程の核膜融合の分子機 構	第 44 回日本分子生 物学会年会	2021/12/1
小林那奈美, 大矢禎一, <u>西川 周一</u>	テッポウユリ花粉管の発芽と伸長に対 するポアシン酸の影響	第 44 回日本分子生 物学会年会	2021/12/3
<u>畑 有紀</u>	黄表紙にみる飲食物の擬人化—酒の表 現方法をめぐって—	第 7 回韓日学術大会	2021/12/4
<u>畑 有紀</u> , <u>佐藤 茉美</u>	江戸時代の文献に見える「薬酒」を通 じた日本酒の健康効果の検討—生姜 酒・豆淋酒を例として—	和食文化学会 第 4 回研究大会	2022/2/13
金澤伸矢, 氏原巧貴, 岩野舞 衣子, 花俣繁, Aycan Murat, Baslam Marouane, 菅原雅通, 鍋倉義仁, 金桶光起, 花城 勲, 杉本和彦, <u>三ツ井敏明</u>	酒造好適米への休眠遺伝子 Sdr4-k 導入 とその機能の解析	日本農芸化学会 2022 年度大会	2022/3/17 (オンライン)

発表者名	タイトル	学会	開催日 (発表日)
樋口響, 石田知輝, 小嶋優 常, <u>杉本華幸</u> , <u>鈴木一史</u>	<i>Serratia plymuthica</i> における小分子 RNA ChiX と Hfq によるキチナーゼ系の制御	日本農芸化学会 2022 年度大会	2022/3/18 (オンライン)
吉田将来, Gladyschuk Olga, 藤樫紅梅, 岡村龍盛, 小谷果 穂, <u>杉本華幸</u> , <u>鈴木一史</u>	Csr sRNA 安定性制御に関わる CsrD の アミノ酸残基の解析	日本農芸化学会 2022 年度大会	2022/3/18 (オンライン)
加藤イヴ, 宮園治, <u>西川周一</u>	核膜融合タンパク質シロイヌナズナ GEX1 の機能領域の解析	第 63 回日本植物生 理学会年会	2022/3/22

5.1.3 総説 (英文、邦文、掲載年月日順)

著者名	タイトル	誌名
<u>Yuki Hata</u> , Trs. by Yoshiko Osamitsu, Laura Kenttä, Mika Heiskanen, Santtu Repo, Rie Fuse	Johdanto kuzushiji -kirjoitukseen: japanilaisten kirjoitusmerkkien historiasta	Tomo (2/2021), June 2021, pp.9-11
岡崎直人, 稲橋正明, 中原克己, 蓮田寛和, 武藤貴史, 下飯 仁, 木崎康造, <u>平田大</u> , 奥田将生	平成 20-31 年杜氏セミナー出品酒の解析 (研究報文)	日本醸造協会誌 (日本醸造協 会・日本醸造学会), 2021 年, 第 116 巻 (第 4 号), p.290-299.
<u>畑有紀</u>	酒を商う	國酒デジタルミュージアム (https://kokushu- museum.com/ukiyoe/ukiyoe- theme4/)
<u>畑有紀</u>	今と変わらず? 酒癖の数々	國酒デジタルミュージアム (https://kokushu- museum.com/ukiyoe/ukiyoe- theme2/)

5.1.4 書籍等 (英文、邦文、出版年月日順)

著者名	タイトル	誌名
<u>宮本 託志</u>	第 3 章 第 8 節 第 3 項「米作りと酒造りの つながり – 米由来の日本酒成分に着目 した考察 –」	『米の機能性食品化と新規利用 技術・高度加工技術の開発 – 食糧, 食品素材, 機能性食品, 工業原料, 医薬品原料としての 米 –』

著者名	タイトル	誌名
<u>藤村 忍</u>	第4章第3節第1項「飼料用米を活用した鶏肉の品質特性」	『米の機能性食品化と新規利用技術・高度加工技術の開発－食糧，食品素材，機能性食品，工業原料，医薬品原料としての米－』
<u>落合 秋人</u>	第4章第4節第2項「米糠由来ペプチドの美容への応用」	『米の機能性食品化と新規利用技術・高度加工技術の開発－食糧，食品素材，機能性食品，工業原料，医薬品原料としての米－』
<u>三ツ井 敏明</u>	第5章第1節第3項「高温耐性イネの開発」	『米の機能性食品化と新規利用技術・高度加工技術の開発－食糧，食品素材，機能性食品，工業原料，医薬品原料としての米－』

5.1.5 講演（英文、邦文、発表年月日順）

発表者名	タイトル	講演会	開催日 (発表日)
<u>岸 保行</u>	“The future of the region pioneered by the Niigata University “Sakeology” – Building a regional Innovation ecosystem through Industry, local government, and academia collaboration –”	The 9th HBNU College of Economics & Business Administration Global Forum	2021/12/29
<u>佐藤 茉美</u>	アミノ酸輸送体・細胞死研究から拓く日本酒学	令和3年度第1回日本酒学セミナー	2021/5/13
<u>宮本 託志</u>	イネ研究から日本酒学を考える	令和3年度第2回日本酒学セミナー	2021/7/8
<u>岸 保行</u>	日本酒学のこれからと可能性について	新潟清酒教育協会立新潟清酒学校	2021/7/16
<u>岸 保行</u>	日本酒学が拓く新潟の未来～産学官連携による地域イノベーションエコシステムの形成～	新潟大学・地域共創支援活動オンライン説明会	2021/7/28
<u>岸 保行</u>	人材活用の基本	第16期NEXT道場	2021/8/24
<u>岡崎 篤行</u>	日本酒に関する建築・都市～酒蔵・料亭・花街～	令和3年度第3回日本酒学セミナー	2021/9/15

発表者名	タイトル	講演会	開催日 (発表日)
<u>鈴木一史</u>	新潟大学日本酒学センターの設立の経緯と取組み	令和3年度教室系技術職員研修（基本研修）	2021/10/1
<u>畑有紀</u>	描き、楽しむ酒 —古典文芸から読み解く酒の文化—	新潟県醸造試験場 91 周年記念式典	2021/10/18
<u>平田大</u>	「“日本酒学”で未来を描こう」新潟県酒造組合	7.2.6 JAPANESE SAKE FAIR 2021 ONLINE	2021/10/23
<u>岸保行</u>	あおぞら日本酒学講座	鳥屋野潟公園 shumoku weekend park 「PEARK（パーク）」	2021/10/24
<u>畑有紀</u>	草双紙から読み解く江戸時代の酒文化	酒史学会 第19回 (2021年度)大会	2021/11/6
<u>畑有紀</u>	江戸の物語の中の食と酒 —飲食物の擬人化表現をめぐって—	研究集会「日本酒と日本料理の過去・現在・未来を考える」	2021/11/11
<u>山崎達也</u>	どのようにして消費者の日本酒評価データを集め分析するか	令和3年度第4回日本酒学セミナー	2021/11/15
<u>鈴木一史</u>	新潟大学で始まった『日本酒学』の経緯と展開	新潟ランチ同友会 11月例会	2021/11/16
<u>岸保行</u>	日本酒学が拓く新潟の未来	第1回新規事業創出委員会	2021/11/17
<u>蒙 榎</u>	新潟大学での日研生に対する連携教育とキャリア形成：日本人学生との共修や他大学・地域・企業等との連携を通して	日本語・日本文化研修留学生問題に関する検討会議	2021/11/19
<u>鈴木一史</u>	第一部 日本の酒 各センターの取組「新潟大学日本酒学センター」	第1回日本の酒シンポジウム 酒縁～ワイン・焼酎・日本酒～日本の酒の未来へ	2021/11/23
<u>平田大</u>	第二部 日本の酒 製造方法の概要「日本酒」	第1回日本の酒シンポジウム 酒縁～ワイン・焼酎・日本酒～日本の酒の未来へ	2021/11/23

発表者名	タイトル	講演会	開催日 (発表日)
<u>岸保行</u>	第三部 日本の酒 最先端「日本酒学発信」	第1回日本の酒シンポジウム 酒縁～ワイン・焼酎・日本酒～日本の酒の未来へ	2021/11/23
<u>柿原嘉人</u>	日本酒と酒粕を含んだ健康効果について	新潟清酒研究会	2021/11/26
<u>石塚千賀子</u>	修辭的歴史の利用と価値共創による日本酒の復興	令和3年度第5回日本酒学セミナー	2022/1/17
<u>畑有紀</u>	酒か飯か、それとも餅か？—米をめぐる日本の古典文学—	ライス・エキスポ・ジャパン	2022/2/4
<u>平原大</u>	日本酒及び新潟清酒について	新潟清酒プロモーションセミナーinイタリア	2022/2/14
<u>三ツ井敏明</u>	高温登熟耐性酒米の新品種作出の取り組み	令和3年度第6回日本酒学セミナー	2022/3/3
<u>岸保行</u>	なぜ新潟県はさけどころになった？	ジオパーク日本酒学講座「だから新潟・糸魚川の酒がうまい」	2022/3/5
<u>宮本託志</u>	環境調和型の稲作、土壌養分条件がイネの生育、生理状態、酒米の品質に与える影響	新潟県土壌肥料懇話会令和3年度第2回研究会	2022/3/7
<u>岸保行</u>	日本酒学紹介	日本酒学の情報発信を通じたフランス日本酒関係者とのオンライン意見交換会	2022/3/8
<u>鈴木一史</u>	新潟大学発「日本酒学 (Sakeology)」—経緯と取り組み—	第36回監事協議会 関東・甲信越支部会議	2022/3/8
<u>鈴木一史</u>	新潟大学「日本酒学」の挑戦	2022年電子情報通信学会総合大会	2022/3/17
<u>柿原嘉人</u>	酒粕の健康機能性について	新たな米産業創出技術研究会 「技術セミナー」	2022/3/17
<u>岸保行</u>	日本酒学(Sakeology)への招待—コンセプトと展望—	第14回「新潟プレミアサロン」	2022/3/22

発表者名	タイトル	講演会	開催日 (発表日)
<u>岸保行</u>	日本酒学が拓く加茂市の未来	加茂市の地域創生を 考えるセミナー	2022/3/34

5.1.6 展示発表 2021年（英、邦、掲載年月日順）

発表者名	タイトル	場所	開催日 (発表日)
丹治嘉彦, <u>田中咲子</u>	リニューアルオープン記念企画展「日本酒学展」(キュレーション)	新潟大学旭町学術資料展示館 企画展示室	2021/6/19～ 8/22
<u>橋本学</u>	リニューアルオープン記念企画展「日本酒学展」(作品制作2点)	新潟大学旭町学術資料展示館 企画展示室	2021/6/19～ 8/22

5.1.7 社会貢献 2021年（英、邦、掲載年月日順）

発表者名	タイトル	場所	開催日 (発表日)
<u>鈴木一史</u>	日本酒学とは『新潟大学日本酒学センターの紹介』	新潟大学 WeeK2021 【新潟大学発・日本酒学への招待】	2021/10/16
<u>岸保行</u>	日本酒学とは『世界初・新潟大学発！「日本酒学」のコンセプト』	新潟大学 WeeK2021 【新潟大学発・日本酒学への招待】	2021/10/16
<u>渡辺英雄</u>	日本酒学講義『日本酒学 A』	新潟大学 WeeK2021 【新潟大学発・日本酒学への招待】	2021/10/16
<u>柿原嘉人</u>	日本酒学講義『日本酒学 B』	新潟大学 WeeK2021 【新潟大学発・日本酒学への招待】	2021/10/16
<u>平田大, 西田郁久</u>	日本酒学講義『ボルドーサマースクール』	新潟大学 WeeK2021 【新潟大学発・日本酒学への招待】	2021/10/16
<u>鈴木一史</u>	日本酒学講義『大学院プログラム』	新潟大学 WeeK2021 【新潟大学発・日本酒学への招待】	2021/10/16

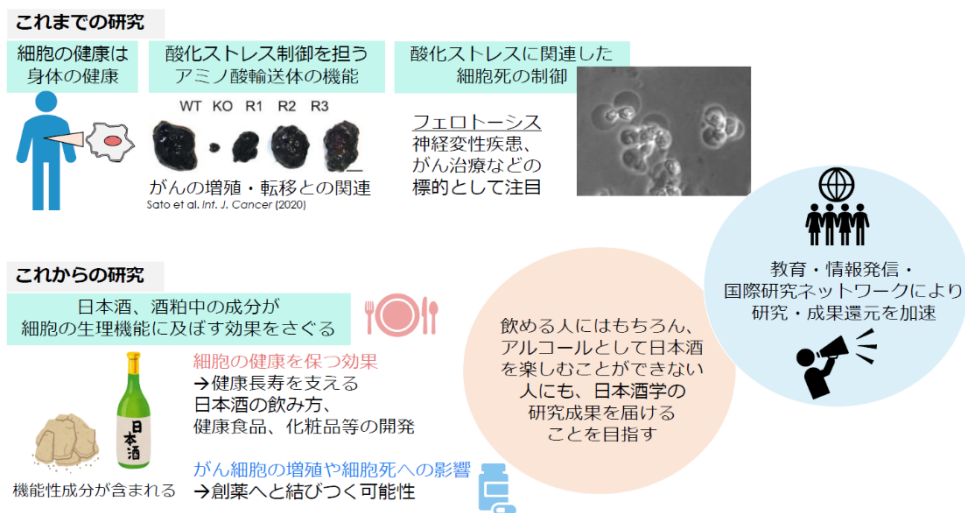
発表者名	タイトル	場所	開催日 (発表日)
<u>西田 郁久</u>	体験 日本酒学 C 『日本酒から見える微生物の世界』	新潟大学 WeeK2021 【新潟大学発・日本酒学への招待】	2021/10/16
<u>宮本 託志</u>	体験 日本酒学 C 『土と人がつくる酒米』	新潟大学 WeeK2021 【新潟大学発・日本酒学への招待】	2021/10/16
<u>畑 有紀</u>	体験 日本酒学 C 『古典文芸に描かれた日本の酒』	新潟大学 WeeK2021 【新潟大学発・日本酒学への招待】	2021/10/16
<u>山本 正彦</u>	体験 日本酒学 C 『糖尿病とアルコール摂取』	新潟大学 WeeK2021 【新潟大学発・日本酒学への招待】	2021/10/16
<u>佐藤 茉美</u>	体験 日本酒学 C 『酒粕や日本酒の生理活性作用』	新潟大学 WeeK2021 【新潟大学発・日本酒学への招待】	2021/10/16
<u>鈴木 一史</u>	日本酒のなりたちと日本酒学センターについて	令和3年度後期 新潟大学公開講座「日本酒学ことはじめ」	2021/12/3
<u>平田 大</u>	「日本酒」ってなに？ - 製造方法の基礎	令和3年度後期 新潟大学公開講座「日本酒学ことはじめ」	2021/12/3
<u>西田 郁久</u>	日本酒からみえる微生物の世界	令和3年度後期 新潟大学公開講座「日本酒学ことはじめ」	2021/12/10
<u>宮本 託志</u>	米作りと酒造りのつながり	令和3年度後期 新潟大学公開講座「日本酒学ことはじめ」	2021/12/10
<u>柿原 嘉人</u>	なぜヒトは酒を飲むのか？	令和3年度後期 新潟大学公開講座「日本酒学ことはじめ」	2021/12/17
<u>佐藤 茉美</u>	日本酒や酒粕の機能性	令和3年度後期 新潟大学公開講座「日本酒学ことはじめ」	2021/12/17
<u>山本 正彦</u>	糖尿病とアルコール摂取	令和3年度後期 新潟大学公開講座「日本酒学ことはじめ」	2021/12/17

発表者名	タイトル	場所	開催日 (発表日)
<u>渡辺 英雄</u>	日本酒に関わる日本の法規制	令和3年度後期 新潟 大学公開講座「日本 酒学ことはじめ」	2021/12/24
<u>畑 有紀</u>	酒を描き、楽しむ文化－江戸文芸と酒	令和3年度後期 新潟 大学公開講座「日本 酒学ことはじめ」	2021/12/24
<u>岸 保行</u>	日本酒のグローバル化と国内市場の新たな展開	令和3年度後期 新潟 大学公開講座「日本 酒学ことはじめ」	2021/12/24

5.2 日本酒学セミナー

5.2.1 令和3年度第1回日本酒学セミナー

- 開催日 : 2021年5月13日(木)
- タイトル : 「アミノ酸輸送体・細胞死研究から拓く日本酒学」
- 開催方法 : ZOOM開催
- 講師 : 佐藤 茉美 (日本酒学センター 特任助教)
- 内容 : これまでの研究としてアミノ酸輸送体 (アミノ酸を細胞に届けるタンパク質) の役割や 2000 年代に提唱された新しい形態の細胞死・フェロトーシスについて紹介し、日本酒および酒粕に含まれる成分が細胞の生理機能に及ぼす影響など、今後の研究テーマについて説明した。



5.2.2 令和3年度第2回日本酒学セミナー

開催日 : 2021年7月8日(木)

タイトル : 「イネ研究から日本酒学を考える」

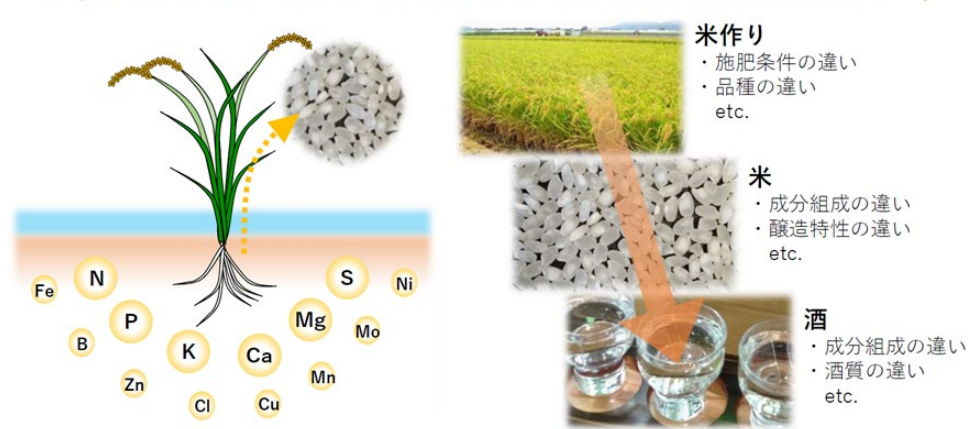
開催方法 : ZOOM開催

講師 : 宮本 託志(日本酒学センター 特任助教)

内容 : これまで研究されていた植物栄養学の話から、今後の研究テーマである土壌養分による酒米の品質や酒造り(酵母の生育や酒の味)に及ぼす影響などについて紹介した。

2021年7月8日 日本酒学セミナー
イネ研究から日本酒学を考える 新潟大学日本酒学センター 宮本託志

土壌の養分条件など、米作りにおける違いが酒に及ぼす影響を研究します。



米作り
・施肥条件の違い
・品種の違い
etc.

米
・成分組成の違い
・醸造特性の違い
etc.

酒
・成分組成の違い
・酒質の違い
etc.

5.2.3 令和3年度第3回日本酒学セミナー

開催日 : 2021年9月15日(水)

タイトル : 「日本酒に関する建築・都市～酒蔵・料亭・花街～」

開催方法 : ZOOM開催

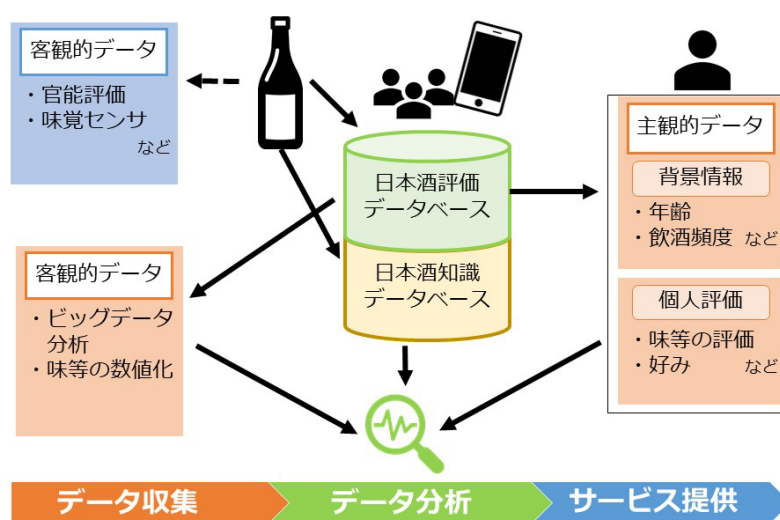
講師 : 岡崎 篤行(日本酒学センター 協力教員/工学部 教授)

内容 : 日本酒の生産の場である酒蔵と消費の場である料亭・花街について、岡崎先生の研究分野である都市計画の視点から、日本文化を象徴する景観、観光資源としての重要性をお話しいただいた。



5.2.4 令和3年度第4回日本酒学セミナー

- 開催日 : 2021年11月15日(月)
- タイトル : 「どのようにして消費者の日本酒評価データを集め分析するか」
- 開催方法 : ZOOM開催
- 講師 : 山崎 達也(日本酒学センター 協力教員/工学部 教授)
- 内容 : 多数の消費者の日本酒評価データを客観的データとして蓄積し、背景情報を含めた主観的データとの比較により、個人の好みに合ったお酒を提案するサービス提供を目指した研究について、ご紹介いただいた。



5.2.5 令和3年度第5回日本酒学セミナー

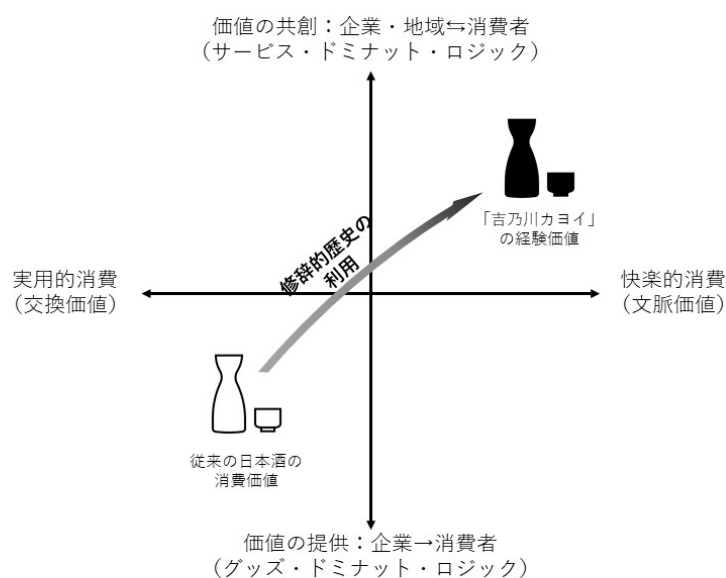
開催日 : 2022年1月17日(月)

タイトル : 「修辭的歴史の利用と価値共創による日本酒の復興」

開催方法 : ZOOM開催

講師 : 石塚 千賀子(日本酒学センター 協力教員/経済科学部 特任助教)

内容 : 修辭的歴史の利用とサービス主導の理論の融合による価値共創モデルの導出を目指した研究について、「吉乃川カヨイ」プロジェクトをケーススタディとした最新の研究成果をご紹介いただいた。



5.2.6 令和3年度第6回日本酒学セミナー

開催日 : 2022年3月3日(木)

タイトル : 「高温登熟耐性酒米の新品種作出の取り組み」

開催方法 : ZOOM開催

講師 : 三ツ井 敏明 (日本酒学センター 協力教員/農学部 教授)

内容 : 酒米が環境ストレス(乾燥・高温・高CO₂)に弱いこと、高温登熟による酒米品質の影響、そして高温登熟耐性を改善した酒米の新品種(Koshitanrei *Sdr4-k*)についてご紹介いただいた。



**Koshitanrei
*Sdr4-k***

6 情報発信

6.1 公開講座

6.1.1 新潟大学 WeeK2021 新潟大学発・日本酒学への招待

新潟大学で始まった「日本酒学」の講義、取り組み、将来構想等の紹介に加え、日本酒学センター施設の紹介を行った。講義の紹介では、本年度より開講された日本酒学 C のダイジェスト版を、また、バーチャルラボツアーでセンターの研究施設を案内した。

企画名 : 新潟大学発・日本酒学への招待
開催日時 : 2021年10月16日(土)10:00～10月24日(日)17:00
開催方法 : You Tube によるオンデマンド配信
プログラム :

1:04 日本酒学とは『新潟大学日本酒学センターの紹介』
4:56 日本酒学とは『世界初・新潟大学発！「日本酒学」のコンセプト』
19:47 日本酒学講義『日本酒学 A』
23:25 日本酒学講義『日本酒学 B』
27:24 日本酒学講義『ボルドーサマースクール』
32:00 日本酒学講義『大学院プログラム』
35:22 体験 日本酒学 C
36:07 体験 日本酒学 C『日本酒から見える微生物の世界』
44:45 体験 日本酒学 C『土と人がつくる酒米』
53:37 体験 日本酒学 C『古典文芸に描かれた日本の酒』
1:01:51 体験 日本酒学 C『糖尿病とアルコール摂取』
1:10:37 体験 日本酒学 C『酒粕や日本酒の生理活性作用』
1:19:03 日本酒学センターラボツアー
1:30:40 日本酒学センターからのお知らせ

申し込み数 : 142 件

6.1.2 令和3年度後期 新潟大学公開講座「日本酒学ことはじめ」

「日本酒学」の市民向け講座として、「日本酒学ことはじめ」を開講した。新型コロナウイルス感染拡大のため、当初の予定を変更して、オンラインによる講座となった。

開講日程 : 2021年12月3日(金)～12月24日(金) 毎週金曜・全4回

YouTube による配信 (2022年3月31日まで視聴可)

受講料 : 4,400 円 (大学生以下は無料)

対象 : 一般市民の皆様

募集人数 : 50 人程度

講義内容 :

日 程	講義 題 目	講 義 内 容	講 師
【YouTube】 12月3日(金) 配信開始	日本酒のなりたちと 日本酒学センターに ついて	2018年から本格始動した新潟大学での日本酒学の取組みと日本酒学センターについて紹介します。	日本酒学センター長 (醸造ユニット) 教 授 鈴 木 一 史
	「日本酒」ってなに？ -製造方法の基礎-	日本酒の原料、醸造微生物、醸造方法などについて、簡単に概要を説明します。	日本酒学センター 副センター長 (醸造ユニット) 教 授 平 田 大
【YouTube】 12月10日(金) 配信開始	日本酒からみえる 微生物の世界	本講義では、日本酒醸造に関わる様々な微生物について最近の情報を交えて紹介します。	日本酒学センター (醸造ユニット) 特任助教 西田 郁久
	米作りと酒造りの つながり	本講義では水稲の栽培管理、特に施肥が原料米の品質変動を介して酒造りに及ぼす影響を解説します。	日本酒学センター (醸造ユニット) 特任助教 宮本 託志
【YouTube】 12月17日(金) 配信開始	なぜヒトは酒を飲む のか？	なぜヒトは酒を飲むのだろうか？遺伝子を紐解いてそのナゾについて考えます。	日本酒学センター (健康ユニット) 助 教 柿 原 嘉 人
	日本酒や酒粕の 機能性	日本酒や酒粕に含まれる成分とその機能性に関する研究について紹介します。	日本酒学センター (健康ユニット) 特任助教 佐藤 菜美
	糖尿病とアルコール 摂取	本講義では、糖尿病とアルコール摂取との関係などについて、解説します。	日本酒学センター (健康ユニット) 特任助教 山本 正彦
【YouTube】 12月24日(金) 配信開始	日本酒に関わる日本 の法規制	日本酒の製造から流通販売、そして消費に至るまでの様々な法規制について考えます。	日本酒学センター (社会文化ユニット) 助 手 渡 辺 英 雄
	酒を描き、楽しむ文化 -江戸文芸と酒-	江戸時代の人々は酒をどのように見ていたのか、当時の文芸を通じて考えます。	日本酒学センター (社会文化ユニット) 特任助教 畑 有 紀
	日本酒のグローバル 化と国内市場の新た な展開	本講義では日本酒のグローバル展開と近年の国内での新たな取り組みとの関係性を酒蔵の具体的な事例を取り上げながら解説します。	日本酒学センター 副センター長 (社会文化ユニット) 准教授 岸 保 行

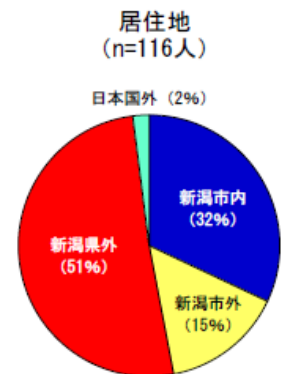
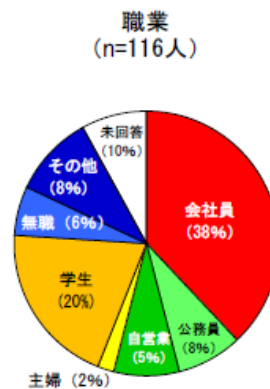
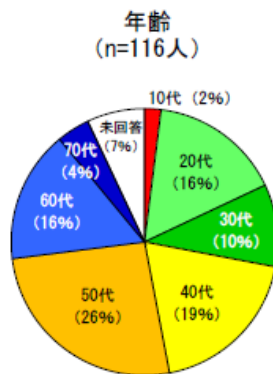
受講者：

日本酒学ことはじめの受講申込状況（令和3年度）

1.概況

定員	50人	過年度 実施講座の リピーター	実施年度	平成30年度	令和元年度
受講者数	116人		受講数	48人	49人
充足率	232%		令和3年度講座 のリピーター	4人	4人

2.年齢、職業、居住地



6.2 講演

6.2.1 新潟清酒教育協会立新潟清酒学校

開催日時：2021年7月16日（金）15：45-16：30
場所：新潟県酒造会館
タイトル：「日本酒学のこれからと可能性について」
講師：岸 保行（日本酒学センター 副センター長／経済科学部 准教授）
主催：新潟清酒教育協会立新潟清酒学校
対象者：全学年（三学年）44名

6.2.2 新潟大学・地域共創支援活動オンライン説明会

開催日時：2021年7月28日（水）14：00-15：00
方法：Zoom ウェビナーを使用したオンライン開催
タイトル：「日本酒学が拓く新潟の未来～産学金官連携による地域イノベーションエコシステムの形成～」

講師 : 岸 保行 (日本酒学センター 副センター長/経済科学部 准教授)
主催 : 新潟大学地域創生推進機構
対象者 : 県内の企業、自治体、金融機関、経済団体、大学等の関係者 (定員
500人)

6.2.3 第16期NEXT道場

開催日時 : 2021年8月24(火) 18:00-20:00
場所 : NICO テクノプラザ
タイトル : 「人材活用の基本」
講師 : 岸 保行 (日本酒学センター 副センター長/経済科学部 准教授)
主催 : NPO法人長岡産業活性化協会NAZE
対象者 : 後継者もしくは経営幹部候補者

6.2.4 令和3年度教室系技術職員研修(基本研修)

開催日時 : 2021年10月1日(金)
場所 : オンライン
タイトル : 「新潟大学日本酒学センターの設立の経緯と取組み」
講師 : 鈴木 一史 (日本酒学センター長/農学部 教授)
主催 : 新潟大学総務部労務福利課
対象者 : 教室系技術職員(常勤)

6.2.5 新潟県醸造試験場91周年記念式典

開催日時 : 2021年10月18(月) 15:00-15:30
場所 : ホテルオークラ新潟
タイトル : 「描き、楽しむ酒 ―古典文芸から読み解く酒の文化―」
講師 : 畑 有紀 (日本酒学センター 特任助教)
主催 : 新潟県
対象者 : 関係者

6.2.6 JAPANESE SAKE FAIR 2021 ONLINE

開催日時 : 2021年10月23(土) 16:30-17:00
場所 : オンライン
タイトル : 「“日本酒学”で未来を描こう」新潟県酒造組合
講師 : 平田 大 (日本酒学センター 副センター長/農学部 教授)
主催 : 日本酒造組合中央会
対象者 : 一般

6.2.7 鳥屋野潟公園 shumoku weekend park 「PEARK (パーク)」

開催日時 : 2021年10月24日(日)
場所 : 県立鳥屋野潟公園 鐘木地区エリア多目的広場
タイトル : 「あおぞら日本酒学講座」
講師 : 岸 保行 (日本酒学センター 副センター長/経済科学部 准教授)
主催 : 鳥屋野潟公園 shumoku weekend park 実行委員会
対象者 : 一般

6.2.8 新潟ランチ同友会 11月例会

開催日時 : 2021年11月16日(火) 13:00-14:00
場所 : アートホテル新潟駅前 4階・越後東の間、越後西の間
タイトル : 「新潟大学で始まった『日本酒学』の経緯と展開」
講師 : 鈴木 一史 (日本酒学センター長/農学部 教授)
主催 : 新潟ランチ同好会 (新潟日報社企画広報部)
対象者 : 新潟県に支店・支社等の拠点を置かれている全国規模の企業や団体の職長様

6.2.9 第1回新規事業創出委員会

開催日時 : 2021年11月17日(水) 16:00-17:00
場所 : ホテルオークラ新潟
タイトル : 「日本酒学が拓く新潟の未来」
講師 : 岸 保行 (日本酒学センター 副センター長/経済科学部 准教授)
主催 : 一般社団法人新潟 MICE サポート
対象者 : 新規事業創出委員会メンバー

6.2.10 The 9th HBNU College of Economics & Business Administration Global Forum

開催日時 : 2021年12月29日(水) 10:10-10:40
場所 : オンライン (ZOOM)
タイトル : “The future of the region pioneered by the Niigata University “Sakeology”
– Building a regional Innovation ecosystem through Industry, local government, and academia collaboration –”
講師 : KISHI Yasuyuki (Vice Director of Sakeology Center, NU/Associate professor)
主催 : College of Economics & Business Administration, Hanbat National University and Asian Link Research Center, Niigata University

- 6.2.11 ライス・エキスポ・ジャパン
開催日時 : 2022年2月4日(土) 10:00-10:45
場所 : オンライン (ZOOM)
タイトル : 「酒か飯か、それとも餅か? 一米をめぐる日本の古典文学」
講師 : 畑 有紀 (日本酒学センター 特任助教)
主催 : ライス・エキスポ・ジャパン運営事務局 株式会社ディモルギア
対象者 : 一般
- 6.2.12 新潟清酒プロモーションセミナーin イタリア
開催日時 : 2022年2月14日(月) 18:00-21:00
2022年2月15日(火) 18:00-21:00
場所 : オンライン (ZOOM)
タイトル : 「日本酒及び新潟清酒について」
講師 : 平田 大 (日本酒学センター 副センター長/農学部 教授)
主催 : ジェトロ
対象者 : 在イタリア輸入卸売業者
- 6.2.13 ジオパーク日本酒学講座「だから新潟・糸魚川の酒がうまい」
開催日時 : 2022年3月5日(土) 16:00-18:00
場所 : 駅前広場キターレ
タイトル : 「なぜ新潟県はさけどころになった?」
講師 : 岸 保行 (日本酒学センター 副センター長/経済科学部 准教授)
主催 : 糸魚川ジオパーク協議会
対象者 : 一般
- 6.2.14 新潟県土壌肥料懇話会令和3年度第2回研究会
開催日時 : 2022年3月7日(土) 13:00-16:20
場所 : オンライン
タイトル : 「環境調和型の稲作、土壌養分条件がイネの生育、生理状態、酒米の品質に与える影響」
講師 : 宮本 託志 (日本酒学センター 特任助教)
主催 : 新潟県土壌肥料懇話会
対象者 : 一般
- 6.2.15 日本酒学の情報発信を通じたフランス日本酒関係者とのオンライン意見交換会
開催日時 : 2022年3月8日(火) 日本時間 17:00-19:00 現地時間 09:00-11:00

- 場所 : オンライン (ZOOM)
 タイトル : 「日本酒学紹介」
 講師 : 岸 保行 (日本酒学センター 副センター長/経済科学部 准教授)
 主催 : 新潟県酒造組合
 対象者 : グラムスリー社員様、キナセ店員様他
- 6.2.16 第36回監事協議会 関東・甲信越支部会議
 開催日時 : 2022年3月8日(火) 13:55-14:55
 場所 : オンライン (ZOOM)
 タイトル : 「新潟大学発「日本酒学 (Sakeology)」一経緯と取り組みー」
 講師 : 鈴木 一史 (日本酒学センター長/農学部 教授)
 主催 : 監事協議会 関東・甲信越支部会議
 対象者 : 会議関係者
- 6.2.17 2022年電子情報通信学会総合大会
 開催日時 : 2022年3月17日(木) 10:30-11:15
 場所 : オンライン (ZOOM)
 タイトル : 「新潟大学「日本酒学」の挑戦」
 講師 : 鈴木 一史 (日本酒学センター長/農学部 教授)
 主催 : 電子情報通信学会
 対象者 : 学会関係者
- 6.2.18 第14回「新潟プレミアムサロン」
 開催日時 : 2022年3月22日(火) 15:00-
 場所 : 表参道・新潟館ネスパス3階
 タイトル : 「日本酒学(Sakeology)への招待ーコンセプトと展望ー」
 講師 : 岸 保行 (日本酒学センター 副センター長/経済科学部 准教授)
 主催 : 新潟県
 対象者 : 一般
- 6.2.19 加茂市の地域創生を考えるセミナー
 開催日時 : 2022年3月24日(木) 14:30-16:00
 場所 : 加茂市産業センター (大ホール)
 タイトル : 「日本酒学が拓く加茂市の未来」
 講師 : 岸 保行 (日本酒学センター 副センター長/経済科学部 准教授)
 主催 : 加茂市

対象者 : 一般

6.3 展示

6.3.1 旭町学術資料展示館リニューアルオープン記念企画展「日本酒学展」

旭町学術資料展示館にて、2021年6月19日より日本酒学センター共催による「日本酒学展」が開催された。日本酒学の概要や研究の紹介を行った。

展示期間 : 6月19日(土)～8月22日(日)

場所 : 旭町キャンパス 旭町学術資料展示館2階



6.3.2 国酒デジタルミュージアム

全国の国酒（日本酒、本格焼酎、泡盛、本みりん）生産者が所属する日本酒造組合中央会主催のオンラインミュージアム「国酒デジタルミュージアム」が2021年7月20日にウェブサイトを開き、日本酒学センターが紹介された。

「国酒デジタルミュージアム」公式サイト : <https://kokushu-museum.com/>

日本酒学センター紹介ページ

全国の国酒資料館 : <https://kokushu-museum.com/area/area02/>

国酒研究施設 : https://kokushu-museum.com/kokushu_facilities/



さらに、2021年10月1日、「浮世絵と酒」「酒と広告」「メディアと酒」の展示が加わり、
 國酒デジタルミュージアムがグランドオープンした。畑有紀特任助教による浮世絵と酒につ
 いての解説が「國酒デジタルミュージアム」に掲載された。

畑有紀特任助教 執筆ページ

【解説】今と変わらず？酒癖の数々 <https://kokushu-museum.com/ukiyoe/ukiyoe-theme2/>

【解説】酒を商う <https://kokushu-museum.com/ukiyoe/ukiyoe-theme4/>

解説
 今と変わらず？
酒癖
 の数々
 展示紹介



解説
酒を
商う
 展示紹介



6.3.3 日本博バーチャルミュージアム

日本の美を発信する文化庁プロジェクト「日本博」が2021年8月17日に仮想空間「バーチャル日本博」をオープンし、本プロジェクトの助成を受けて制作した日本酒学の映像プログラムが展示された。

「バーチャル日本博」公式サイト：<https://japanculturalexpo.bunka.go.jp/vp/>

※日本酒学の映像プログラムはフロアBの「N6-3」に展示されている

※展示タイトル：「新潟発！知のツーリズム日本酒学（Sakeology）文化体験プログラム」



6.3.4 JV-Campus (Japan Virtual Campus)

文部科学省スーパーグローバル大学創成支援事業として筑波大学が中心となり、オールジャパンで結成する国際的なオンライン教育プラットフォーム「JV-Campus (Japan Virtual Campus)」の構築を進めている。2021年10月18日に「JV-Campus 開設準備ポータル」がオープンし、多彩なオンライン教育と国際戦略コンテンツとして『新潟発！知のツーリズム「日本酒学（Sakeology）」文化体験プログラム Knowledge-based Tourism of Sakeology: (Exploring Niigata Sake)』を公開している(11月15日時点)。

<https://www.jv-campus.org/activity/>



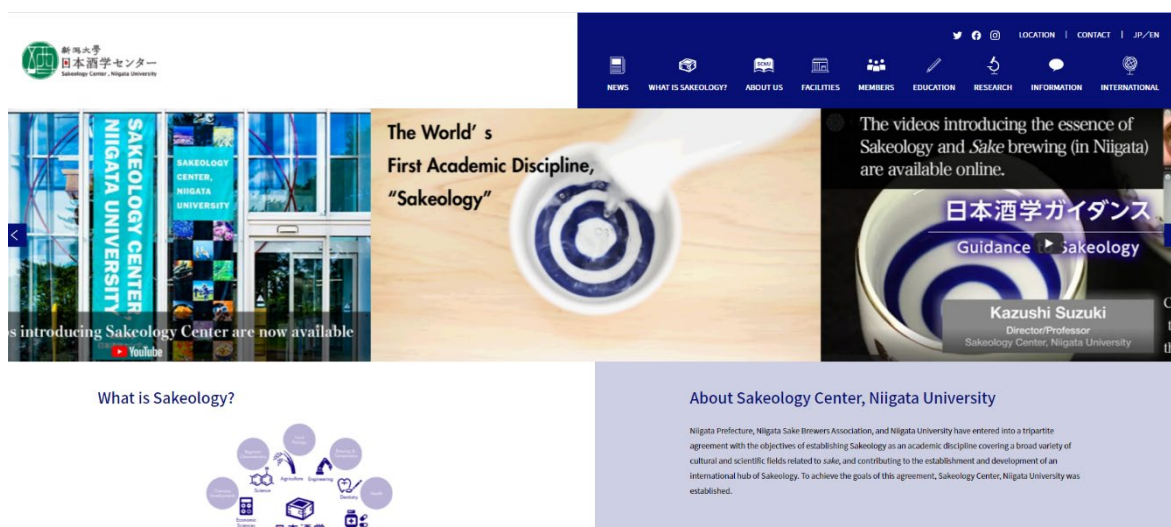
また、さらにサイトの整備が進められており、現在は JV-Campus 個別機関 Box が公開され、そちらに公開されている。

<https://www.jv-campus.org/providers/>

6.4 オンライン情報発信

6.4.1 日本酒学センターWEB サイト英語ページ公開

2021年4月7日に日本酒学センターWEBサイトの英語版をリニューアルした。日本酒学センターの沿革やビジョンを紹介するとともに、教育・研究・情報発信・国際交流を中心とした日本酒学センターの活動内容をタイムリーに発信していく。



英語ページのトップページ

6.4.2 日本酒学センターWEB サイト研究ページ公開

2021年7月1日に日本酒学センターWEB サイト内の研究ページ(日本語、英語)を公開した。3つのユニット(醸造ユニット、社会・文化ユニット、健康ユニット)の研究テーマを紹介している他、専任教員、特任教員および協力教員による研究業績集(論文発表、学会発表他)を掲載した。



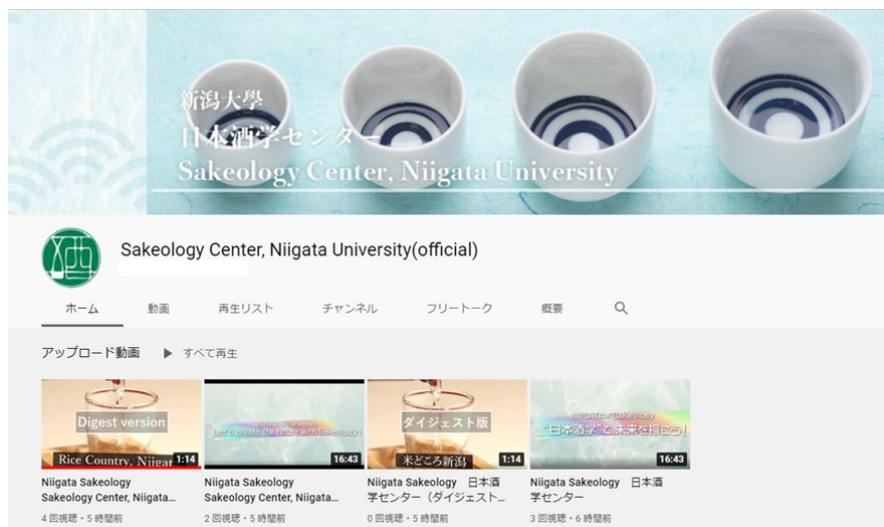
Brewing Unit	Society and Culture Unit	Health Unit
Applied Microbiology Zymurgy Yeast Cell Biology Plant Nutrition	Management & Sociology Law & Public Law Japanese Literature & History of Japanese Culture	Functional Food Science Endocrinology & Metabolism Biochemistry

We are studying in a variety of fields related to *sake* in three research units, "Brewing," "Society and Culture," and "Health." Our research covers raw materials (water, *sake* rice, etc.), microorganisms, brewing and fermentation, and distribution, sales and marketing until *sake* reaches the hands of consumers. It also covers climate and natural features related to brewing, regional characteristics such as the Geographical Indication System (GI), history, culture, liquor taxation, brewing equipment, manners, and health effects. In addition to the specialized research in each unit, we will promote interdisciplinary research.

研究ページのトップページ(英語)

6.4.3 日本酒学センター公式 YouTube チャンネル

2021年8月27日に日本酒学センター公式 YouTube チャンネルを開設した。日本酒学センターの紹介動画や、文化庁の助成を受けて制作した日本酒学の映像プログラム「新潟発！ 知のツーリズム『日本酒学 (Sakeology)』文化体験プログラム」等を公開している。



6.5 取材

46件 (2022/3/31 現在)

掲載日	メディア名	見出し	URL
2021/5/13	BSN 新潟放送	ゆうなび／戦略お酒と共に 情熱と情報も	https://www.ohbsn.com/tv/programs/yunavi/
2021/5/20	朝日新聞※朝刊・新潟全般	はんこ屋も参入 「酒どころ」で広がるウイスキー生産	https://digital.asahi.com/articles/ASP5M7VV6P59UOHB009.html?_requesturl=articles/ASP5M7VV6P59UOHB009.html&pn=6
2021/5/22	日本経済新聞	日本酒の高額転売、悩む蔵元 流通過程で品質低下も	https://www.nikkei.com/article/DGXZQOUE220AT0S1A520C2000000/
2021/6/7	朝日新聞※夕刊・東京本社	はんこ屋も参入 「酒どころ」で広がるウイスキー生産	https://digital.asahi.com/articles/ASP5M7VV6P59UOHB009.html?_requesturl=articles/ASP5M7VV6P59UOHB009.html&pn=6
2021/7/2	テレビ新潟	世界初の学問領域「日本酒学」の拠点に 新潟大学日本酒学センターが開所式	
2021/7/2	にいがた経済新聞	新潟大学五十嵐キャンパス（新潟市西区）で「日本酒学センター」の開所式が開催	https://www.nikkei.jp/130946/
2021/7/3	新潟日報	日本酒学センター 拠点施設を開設新潟大 研究、教育を充実	https://www.niigata-nippo.co.jp/news/national/20210703626365.html
2021/7/3	NHK	新潟大学に「日本酒学センター」が開所 世界的な研究拠点に	

2021/7/4	テレビ新潟	日本酒を科学的に分析 新潟大学 日本酒学センター 研究設備本格 稼働	
2021/7/7	新潟県 HP 「【ぼんしゅび より】新潟清酒 の魅力を発信！」	【ぼんしゅびより】日本酒学拠点 の地『日本酒学センター』開所式 が行われました	https://www.pref.niigata.lg.jp/site/ponshubiyori/
2021/7/11	BSN 新潟放送	コメジルシくんが聞く！新潟の魅力⑩～新潟は「日本酒学」の聖地!?!～ 週刊 県政ナビ 令和3年7月11日放送	https://youtu.be/d_ASO0IBrP4
2021/7/16	毎日新聞	「日本酒学」なら新潟大学で 研究施設開設、試験醸造場を完備	https://mainichi.jp/articles/2021/07/16/k00/00m/040/066000c
2021/8/16	文教ニュース	日本酒学センター開所式	
2021/8/23	文教ニュース	日本酒学センター開所にあたり鈴木センター長のコメント	
2021/9/29	大学ジャーナル	山梨大学と新潟大学、鹿児島大学、ワイン・焼酎・日本酒で連携	https://univ-journal.jp/118915/
2021/9/30	新潟日報	広がる酒類研究の輪新潟大が山梨・鹿児島大と連携協定	https://www.niigata-nippo.co.jp/news/national/20210930644693.html
2021/9/30	にいがた経済新聞	新潟大学の日本酒、山梨大学のワイン、鹿児島大学の焼酎に関する研究を連携させる学術ネットワークが始動	https://www.niikei.jp/214702/
2021/9/30	NHK 鹿児島放送	焼酎研究の鹿児島大学 日本酒・ワイン研究の2大学と連携協定	
2021/9/30	UTY 山梨	山梨、新潟、鹿児島の3大学 ワイン、日本酒、焼酎 技術向上で協定	
2021/10/1	株式会社ニール	cushu 手帖2021-22 〈R 3 B Y〉新潟の酒蔵&まちめぐり	http://cushu.jp/?p=4971
2021/10/1	南日本新聞	酒文化発展へ3大学連携	
2021/10/1	醸造産業新聞社 酒販ニュース	新潟大学日本酒学センターの今	

2021/10/29	日本経済新聞	新潟大日本酒学センター、教育・連携を拡充	https://www.nikkei.com/article/DGXZQOCC261N0W1A021C2000000/?unlock=1
2021/11/15	福島民友新聞	第1回日本の酒シンポジウムを11/25(木)開催	
2021/11/15	秋田魁新報社	第1回日本の酒シンポジウムを11/25(木)開催	
2021/11/15	紀伊民報	第1回日本の酒シンポジウムを11/25(木)開催	
2021/11/15	高知新聞社	第1回日本の酒シンポジウムを11/25(木)開催	https://www.kochinews.co.jp/article/detail/521937
2021/11/17	山梨日日新聞	最新の酒造り学ぶ25日シンポ	
2021/11/17	新潟県 HP【ぼんしゅびより】新潟清酒の魅力を発信！	【ぼんしゅびより】新潟県醸造試験場91周年記念式典が行われました！	https://www.pref.niigata.lg.jp/site/ponshubiyori/91th.html
2021/11/27	日本農業新聞	日本酒、ワイン、焼酎…日本の酒世界に発信	
2021/12/13	読売新聞(西部本社)	世界酔わすノウハウ共有、酒どころ3国立大連携…研究・人材育成	https://www.yomiuri.co.jp/local/kyushu/news/20211213-OYTNT50000/
2021/12/22	食品産業新聞社	新潟大学文理統合「日本酒学」の拠点をめざす、多角的に研究・教育〈酒類の教育の現場から〉	https://www.ssnpc.co.jp/news/liquor/2021/12/2021-1222-1013-14.html
2021/12/23	にいがた経済新聞	新潟大学日本酒学センターが造った試験醸造酒を研究員らが官能評価	https://www.nikkei.jp/276771/
2021/12/23	NST NEWS タッチ	その評価は？ 学生が作った酵母で“日本酒”造り！ 新潟大学・日本酒学センター初の挑戦	https://www.nsttv.com/news/news.php?day=20211223-00000004-NST-1
2021/12/26	新潟日報	試験醸造酒 研究員らが飲み比べ 新潟大日本酒学センターで初の官能評価	https://www.niigata-nippo.co.jp/news/economics/20211226661017.html
2021/12/31	読売新聞	小さな酒蔵 世界を狙う…輸出用免許が解禁 新規参入続々	https://www.yomiuri.co.jp/economy/20211230-OYT1T50199/
2022/1/1	食品産業新聞社	学府から酒類業界に貢献多面的な取り組みを実践	

2022/2/17	日本経済新聞	新潟大学、日本酒研究など4プロジェクトでCF	https://www.nikkei.com/article/DGXZQOCC1743W0X10C22A2000000/
2022/2/17	にいがた経済新聞	新潟大学（新潟市西区）とクラウドファンディング運営のREADYFOR株式会社（東京都）が寄付金・研究費用獲得を目的とした業務提携を開始	https://www.nikkei.jp/332288/
2022/2/17	食品産業新聞	新潟大学「小規模仕込み設備」設置のためのクラウドファンディング実施、学生に「リアルな酒造体験」を提供するための設備導入	https://www.ssnpc.co.jp/news/liq-uor/2022/02/2022-0218-1616-14.html
2022/2/19	新潟日報	新潟大学、CF会社と提携	
2022/2/21	TeNY	新潟大学が研究費をクラウドファンディングで調達へ 日本酒プラント設置も	
2022/2/25	日本農業新聞	学生の醸造体験後押しを 新潟大日本酒学センター 設備の資金 CF調達	
2022/3/17	新潟日報	加茂市の創生策 日本酒から探る 24日、産業センター	
2022/3/28	新潟発 R2022 春・18号 にいがたの和酒 NIIGATA の洋酒	和酒 LOVE「日本酒学から和酒を学ぶ」	http://n-hatsur.com/archives/1586
2022/3/31	新潟日報	新潟大日本酒学センターがCF	https://www.niigata-nippo.co.jp/articles/-/44036

※リンクが開けられない可能性があります。

6.6 その他

6.6.1 東進公式 YouTube チャンネルの大学紹介での紹介

2021年8月22日、東進ハイスクール、東進衛星予備校の公式 YouTube チャンネル東進TV の新潟大学紹介動画の中で日本酒学センターが紹介された。

<https://youtube.com/playlist?list=PL3Lur2Rmuhvk4jLJOD2dN6bdj7bugbHuN>

6.6.2 古舘伊知郎氏との日本酒学スペシャル対談

2021年9月17日（金）より、新潟県が実施する県産品魅力発信プロモーション事業※「LiFE MADE IN NIIGATA」ポータルサイトにて「日本酒学～著名人と新潟清酒関係者によるスペシャル対談」が配信された。

フリーアナウンサーの古舘伊知郎氏を迎え、岸保行 副センター長、齋藤俊太郎 麒麟山酒造株式会社代表取締役社長（新潟県酒造組合）、金桶光起 新潟県醸造試験場長による「日本酒学」をテーマとした対談を実施した。

※スペシャル！【日本酒学を語る 前編】古舘伊知郎、岸保行、齋藤俊太郎、金桶光起

※スペシャル！【日本酒学を語る 後編】古舘伊知郎、岸保行、齋藤俊太郎、金桶光起



6.6.3 新潟清酒オンライン酒場

新潟県酒造組合が主催する、新潟清酒を”リアル”と”オンライン”で楽しむイベント、『新潟清酒酒場』が開催された。『新潟清酒酒場』のイベントの一つとして2021年11月13日（土）18:00～20:00、古舘伊知郎氏をスペシャルナビゲーターに迎え、「新潟清酒を知る、楽しむ」をテーマにした、オンライン酒場が開催された。西田 郁久特任助教、畑 有紀特任助教、佐藤 茉美特任助教、宮本 託志特任助教が出演した。



7 国際交流

7.1 ボルドー大学

7.1.1 ボルドー大学サマースクール

ボルドー大学(University of Bordeaux)との連携協定に基づき、2021年9月6日～10日に、同大学主催によるサマースクール“Wine and sake: the cutting-edge of oenology and sakeology”を共同で開講した（web 開催）。新潟大学、ボルドー大学ともに8名の学生、研究生が参加した。



ボルドー大学サマースクール web サイトより <https://bss-oenology.u-bordeaux.fr/en/>

5日間の講義では両大学から日本酒学とワイン学の紹介の他、原料の生産、醸造微生物、品質管理、グローバル化、法律、歴史、マーケティング、医学、健康科学など幅広い分野における日本酒及びワイン業界の最新研究や課題、今後の展望などが紹介された。

また、5日間の講義後に毎日開催されたチューターセッションでは両大学の学生や研究生が各自の専門分野の研究紹介やグループワークの発表を英語で行い、毎日、熱心な議論が交わされた。



5日間の講義の最後を締めくくるといستنティングセッションでは、日本酒とワインの特徴やたしなみ方など、科学的視点を交えながら学ぶことができた。

Program

Monday September 6th	Tuesday September 7th	Wednesday September 8th	Thursday September 9th	Friday September 10th
08.00 - 08.15 Welcome and introduction Prof. Alain Blanchard, Prof. Patrick Lucas, Prof. Kazushi Suzuki	08.00 - 09.00 Topic 2 - Oenology <i>Grape ripening : process and tools to define the harvest date</i> Dr. Amélie Rabot	08.00 - 08.30 Topic 3 - Oenology <i>Wine yeasts: present challenges</i> Dr. Philippe Marullo	08.00 - 09.00 Topic 4 - Oenology <i>Quality, typicity and authenticity</i> Prof. Philippe Darriet, Prof. Stéphanie Marchand-Marion	08.00 - 09.00 Topic 5 - Oenology <i>Wine consumers and experimental economy</i> Dr. Eric Giraud-Héraud
08.15 - 09.15 Topic 1 - Oenology <i>Introduction to oenology</i> Prof. Philippe Darriet	09.00 - 09.20 Topic 2 - Sakeology <i>Summary of raw materials for sake brewing</i> Prof. Dai Hirata	08.30 - 09.00 Topic 3 - Oenology <i>Wine bacteria: present challenges</i> Prof. Patrick Lucas	09.00 - 09.20 Topic 4 - Sakeology <i>Introduction to sake globalization</i> Dr. Yasuyuki Kishi	09.00 - 09.20 Topic 5 - Sakeology <i>Nutrients and bioactive compounds in sake and sake lees</i> Dr. Yoshito Kakihara
09.15 - 09.45 Topic 1 - Sakeology <i>Introduction to sakeology</i> Prof. Kazushi Suzuki	09.20 - 09.40 Topic 2 - Sakeology <i>Rice as raw materials of sake brewing</i> Dr. Takuji Miyamoto	09.00 - 09.30 Topic 3 - Sakeology <i>Summary of sake brewing</i> Prof. Dai Hirata	09.20 - 09.40 Topic 4 - Sakeology <i>Introduction to sake regulations in Japan</i> Hideo Watanabe	09.20 - 09.40 Topic 5 - Sakeology <i>We are built on healthy cells</i> Dr. Mami Sato
09.45 - 10.15 Topic 1 - Sakeology <i>Outline of the Niigata Sake Brewers Association</i> Prof. Dai Hirata	09.40 - 10.00 Topic 2 - Sakeology <i>Development of high temperature stress tolerant sake rice</i> Prof. Toshiaki Mitsui	09.30 - 10.00 Topic 3 - Sakeology <i>Microorganisms for sake brewing</i> Dr. Ikuhisa Nishida	09.40 - 10.00 Topic 4 - Sakeology <i>History of sake</i> Dr. Yuki Hata	09.40 - 10.00 Topic 5 - Sakeology <i>Alcohol consumption and diabetes mellitus</i> Dr. Masahiko Yamamoto
10.15 - 10.30 Break	10.00 - 10.15 Break	10.00 - 10.15 Break	10.00 - 10.15 Break	10.00 - 10.15 Break
10.30 - 13.00 Tutored session	10.15 - 13.00 Tutored session	10.15 - 13.00 Tutored session	10.15 - 13.00 Tutored session	10.15 - 11.15 Tutored session
				11.15 - 11.30 Break
				11.30 - 13.00 Virtual tasting session (sake and wine) and closing event



7.1.2 日本酒の試飲会並びに嗜好調査（GFP 事業受託研究）

ボルドー大学ブドウ・ワイン科学研究所（Institute of Vine & Wine Science : ISVV）にて、2022年2月14日に、professors, technical staff and masters trainees of the oenology laboratoryを対象とした日本酒の試飲会を実施していただき、日本酒の嗜好に関するアンケート、試飲アンケートに回答いただいた。アンケートの回答数は日本酒の嗜好に関するアンケート41件、試飲アンケート44件であった。結果を集計し、GFP 報告書として、新潟県酒造組合に提出した。

7.2 カリフォルニア大学デービス校

7.2.1 連携協定に伴う活動

第1回目の会議の調整を進めている。

7.2.2 日本酒の試飲会並びに嗜好調査（GFP 事業受託研究）

ブドウ栽培・ワイン学部の学生の試飲会を運営する組織である VITIS (the student-led wine-tasting group in the Department of Viticulture and Enology)にて、2022年2月10日に、学部の学生を対象とした日本酒の試飲会を実施していただき、日本酒の嗜好に関するアンケート、試飲アンケートに回答をいただいた。アンケートの回答数は日本酒の嗜好に関するアンケート23件であった。試飲アンケートはシステムのトラブルにより回収できなかった。結果を集計し、GFP 報告書として、新潟県酒造組合に提出した。

8 施設

日本酒学センター展示室（産学地域連携棟 1F）の整備を行った。

- 1) タッチパネルモニターの周りの装飾とこれまでの作成した日本酒学センター紹介ビデオの展示（写真1）
- 2) 日本酒学センター年表の展示（写真2）
- 3) デジタルサイネージによる各種情報の展示（写真2）
- 4) 国税局作製の新潟県酒蔵マップの展示
- 5) 新潟県 88 蔵酒瓶への QR コード添付による酒蔵紹介



写真1 タッチパネルモニター周り



写真2 年表・パネル展示・デジタルサイネージ

新潟大学日本酒学センター

2021年(令和3年)度年報

2022年6月発行

発行 国立大学法人新潟大学日本酒学センター

〒950-2181

新潟市西区五十嵐2の町8050番地

電話：025-262-7695

E-mail：info@sake.nu.niigata-u.ac.jp

URL：<https://sake.niigata-u.ac.jp/>
