

令和 7年 12月 1日

広島国税局と連携して、工学部化学バイオ系学科学生対象
「日本酒講座」を開催します。

日本酒は、我が国の伝統文化産業の産物ですが、その消費は低迷しており、税込減や地域産業の衰退が危惧されています。広島国税局では、日本酒の魅力をアピールする取り組みの一環として、本学での日本酒講座の開催をご提案いただき、平成 28 年から実施を重ねてまいりました。工学部化学バイオ系学科では3年時に応用微生物学を開講しており、微生物を利用した物質生産について解説していることから、この講義の中での実施となりました。

今回、鳥取県産業技術センターの井田昌孝 氏からは、日本酒の外観、香り、味、品質管理について、鳥取小売酒販組合 谷本暢正 氏には、全国の日本酒と鳥取の地酒との比較、料理との関連付けについて、広島国税局 井上 酒類業調整官からは、酒類行政について解説していただきます。講義後は試飲会を実施し、鳥取の日本酒の魅力について体験を通じて学びます。

ぜひとも取材・報道いただきたく、よろしくお願いいたします。

◆開催概要

日時 令和7年12月5日(金) 16時30分から18時00分

※試飲会 18時00分から19時00分

場所 鳥取大学鳥取キャンパス 工学部31番講義室

◆講義名 日本酒講座(化学バイオ系学科 応用微生物学の1コマ)

◆演題及び講師

1) 16:30 - 16:40「国税の職場とお酒の仕事」

広島国税局酒類業調整官(鳥取税務署派遣) 井上 千恵 氏

2) 16:40 - 17:10「清酒における微生物の多様な役割と地域産業への支援紹介」

鳥取県産業技術センター 食品開発研究所 主任研究員 井田 昌孝 氏

3) 17:10 - 17:40「温故知新・鳥取の地酒」

鳥取小売酒販組合 副理事長 谷本 暢正 氏(株式会社 谷本酒店 代表取締役社長)

【応用微生物学及び工学部の取組みについての
問い合わせ先】

鳥取大学工学部化学バイオ系学科
教授 大城 隆(おおしろ たかし)
電話 0857-31-5269
Mail ohshiro@tottori-u.ac.jp

【連携、その他の事柄に関する問い合わせ先】

鳥取大学地域価値創造研究教育機構
地域未来共創センター
教授 清水 克彦(しみず かつひこ)
電話 0857-31-5686
Mail kshimizu@tottori-u.ac.jp

【本件の取材申込について】

鳥取大学広報・基金室(総務企画部総務企画課広報企画係)
電話 0857-31-5550
FAX 0857-31-5018
Mail toridai-kouhou@ml.adm.tottori-u.ac.jp