

# 伯耆富士山麓の発酵学

久米桜酒造と大山Gビールから学ぶ発酵技術

日時：12月10日(水) 14時から20時

送迎バスあり，島根大学14時発，20時着

会場：くめざくら大山ブルワリー

(鳥取県西伯郡伯耆町)

参加費 一般5,000円 学生4,000円

(参加者は20歳以上限定、30人程度の制限あり)

酒育研究会は、山口大学・鳥取大学・島根大学が協働で立ち上げた研究会であり、様々な酒類産業関係者や公的機関等と連携して活動が続けてきました。今年度はこれまで構築したつながりを活かし、発酵学、栽培学が融合した取り組みを行うとともに、得られた知見を酒育活動を通して広く公表することで酒類産業をさらに発展させることを目指しています。

大山Gビールは世界最大のクラフトビール審査会（World Beer Cup）で高い評価を受け受賞歴が豊富です。久米桜酒造では、酵母無添加で自然醸造という特殊な方法で清酒生産を挑戦されています。今回はクラフトビールと清酒で特殊な発酵技術と地域貢献を学ぶ、酒育集会です。

参加人数に限りがありますので、  
早めに右のQRコードから参加  
登録をお願いします（必須）



集会日程：

【勉強会】

久米桜酒造および大山Gビール工場での  
見学および発酵技術の勉強

【演習会】

発酵技術と味との関係，テイスティング

【情報交換会】

ビアホフ・ガンバリウス

鳥取大学大学院連合農学研究科・横断的研究プロジェクト  
「酒類産業発展のための発酵学・栽培学・酒育の融合」酒育研究会

主催：鳥取大学大学院連合農学研究科 横断的研究プロジェクト  
共催：島根大学生物資源科学部 先鋭研究プロジェクト

