

山陰地域で育まれる発酵の力

日時：1月14日(水) 15時～（14:30～受付開始）

会場：松江テルサ 4階大会議室

※QRコードから参加登録をお願いします
(2026年1月9日締切)



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

【第一部・講演会：地域と発酵産物との関わり】

- 15:00 生物資源科学部先鋭研究の紹介
上野 誠（島根大学生物資源科学部 学部長）
- 15:10 世界と繋がり、醸す、日本初の無人駅醸造所
山口厳雄（石見麦酒）
- 15:30 野生の菌から見える生命力
渡邊 格・麻里子（タルマーリー）
- 15:50 島根県における新規ビール酵母の探索と醸造特性評価
大渡康夫（島根県産業技術センター）
- 16:10 未利用資源”ローカル発酵微生物”の探索と活用
(先鋭研究PJ)
児玉基一朗
(島根大学生物資源科学部先鋭研究部門 特任教授)
- 16:30 質疑応答
【休憩】

【第二部・演習会：山陰の発酵産業の特色】

※参加費：一般2,000円，学生1,000円（20歳未満は参加できません）

- 17:15 山陰の発酵産物関係者の紹介
先鋭研究での発酵産物の紹介
発酵産物の試食，試飲

【第三部・山陰の発酵文化に関する情報交換会】

18:00～20:00

主催：島根大学生物資源科学部 先鋭研究プロジェクト

共催：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

協賛：島根県酒造組合



人とともに 地域とともに
島根大学
SHIMANE UNIVERSITY

