

「酒、麹、酒粕の栄養価と機能性」

酒は古来から百薬の長といわれていますが、実は、酒醸造に使用される麹、酒を絞った後に残る酒粕にも魅力的な栄養価と機能性が潜んでいます。このセミナーでは、それぞれの栄養価と機能性について最新の研究成果を含めてご紹介します。さらに話題提供として、酒を主食とする民族にとっての酒の役割をご紹介いたします。

2026
3.18 |Wed

13:30~16:00 (予定)

(13:00~ 開場及びオンライン入室可)

※16:00~16:30 : 会場参加者のみ交流会、さかすけ試食会

対面 & オンライン開催

対面
定員 50名 / オンライン
300名

参加
無料

【対面会場】 開志専門職大学 紫竹山キャンパス
(新潟市中央区紫竹山 6-3-5)

※対面会場に駐車場はございません。近隣の有料駐車場、もしくは公共交通機関のご利用をお願いいたします。

セミナープログラム

※プログラム内容は、都合により事前の連絡なく変更になることがあります。予めご了承ください。

第1部【講演】

『乳酸菌発酵酒粕の機能性と食品素材としての利用』

講師／新潟食料農業大学
食料産業学部
食料産業学科
フードコース長
教授 金桶 光起



第2部【講演】

『米、麹、発酵。そして水。—世界に向けた八海醸造の挑戦—』

講師／八海醸造株式会社
取締役製造本部長
倉橋 敦 氏



第3部【講演】

『アジアやアフリカで自家醸造される酒の役割』

講師／新潟大学
人文社会科学系
創生学部
助教 砂野 唯 氏



お申込み方法

申込みフォームからお申込みください。
(下記 URL または右記 QR コードより)

お申込みフォーム URL

<https://forms.gle/AtMmzBiwxj9CLgiQ6>



申込み
締切

2026
3.13 |Fri

※定員になり次第、締め切りとなります。

お問い合わせ先

新潟食料農業大学 社会連携推進室 (担当: 渡部)
E-Mail / renkei@nafu.ac.jp TEL / 025-212-3301