新潟県報道資料

新潟県

令和８年 11 月 26 日
産業労働部地域産業振興課

国内外の日本酒学・ワイン学の研究者が新潟に集まる！

「第９回日本酒学国際シンポジウム」を開催します。

県では、新潟清酒のブランド価値の向上や日本酒産地としての国際的な地位の確立を図るため、新潟大学及び新潟県酒造組合と連携協定を締結し、日本酒に関する幅広い分野を対象とする学問「日本酒学」に関する取組を進めています。

このたび、日本酒学の更なる発展と国際的な研究交流の促進を目的として、国内外の日本酒学・ワイン学の研究者を招き、「第９回日本酒学国際シンポジウム」を開催します。

記

１　日　　時　令和８年 12 月５日(土)13:00～18:40
12 月６日(日) 9:30～12:00

２　会　　場　朱鷺メッセ　新潟コンベンションセンター（新潟市中央区万代島６番１号）
※第１部及び第３部はオンラインでも参加可能

３　主　　催　新潟大学、新潟県酒造組合、新潟県

４　内　　容

（１）第１部　国際シンポジウムⅠ（５日 13:00～16:10）
新潟大学日本酒学センターのほか、ボルドー大学（仏）、カリフォルニア大学デービス校（米）、アデレード大学（豪）の研究者等が研究成果や取組事例を発表します。

（２）第２部　試飲＆ペアリング体験（５日 16:40～18:40）
料理研究家の中島有香氏を講師に迎え、日本酒と料理の組み合わせを学ぶ試飲・ペアリング体験を行うとともに、日本酒と新潟の食を楽しむ交流会を実施します。

（３）第３部　国際シンポジウムⅡ（６日 9:30～12:00）
新潟大学をはじめ、日本酒学に取り組む国内７大学の研究者が研究事例を発表し、大学間連携の推進や研究者ネットワークの形成に向けた議論を行います。

５　定員・参加費　第１部・第３部：定員各部現地 100 名、オンライン 200 名（参加費無料）
第２部　　：定員 100 名（20 歳以上・参加費 3,500 円）

６　参加申込　申込期限：令和８年 12 月１日(火)
申込方法：新潟大学日本酒学センターホームページから申込み

※各部とも定員に達し次第、申込受付を終了します。
※詳細は別添チラシをご覧ください。

【本件についてのお問い合わせ先】
地場産業・日本酒振興室　本田
（直通）025-280-5243

第9回

日本酒学 国際シンポジウム

The 9th International Sakeology Symposium



会場 朱鷺メッセ 新潟コンベンションセンター

〒950-0078　新潟市中央区万代島6番1号　025-246-8400
（第1部：3階中会議室301／第2部：3階中会議室302／第3部：2階スノーホール）

日本酒学がつなぐ－ Sakeology × Oenology から広がる 国際共同研究と大学間ネットワーク

日本酒学は、日本酒に関わる文化・歴史・醸造・健康など多様な分野を横断する学問領域です。
本シンポジウムでは、国内外の研究者が一堂に会し、日本酒学の発展と国際的な研究交流の促進を目指します。
第1部では、ボルドー大学、UC Davis、アデレード大学の研究者から、Oenology分野における最新の研究成果や取組をご紹介いただきます。
第3部では、日本酒学を推進する国内大学の研究者が研究事例を共有し、大学間連携や研究者ネットワークの形成について議論を深めます。日本酒学の現在と未来を展望する貴重な機会です。ふるってご参加ください。



第1部 国際シンポジウムⅠ

Sakeology × Oenologyから広がる国際共同研究

2026年12月5日（土）
13:00－16:10（第1部）

開催方法　ハイブリッド開催（現地およびオンライン）
参加費　無料
定員　現地 100名　オンライン 200名



第2部 試飲&ペアリング体験

2026年12月5日（土）
16:40－18:40（第2部）

開催方法　現地開催
講師　料理研究家 中島有香



参加費　3,500円
定員　現地 100名



第3部 国際シンポジウムⅡ

大学間ネットワークの形成に向けて

2026年12月6日（日）
9:30－12:00（第3部）

開催方法　ハイブリッド開催（現地およびオンライン）
参加費　無料
定員　現地 100名　オンライン 200名

開催概要 INFOMATION

使用言語・通訳　日本語・英語（AIによるリアルタイム翻訳を予定）
対象　どなたでも参加いただけます。第2部は20歳以上の方のみ。
主催　新潟大学、新潟県、新潟県酒造組合

お申し込みはこちらから！

申込〆切：12月1日(火)

URL:https://forms.office.com/r/XPdpvaa0MY

新潟大學 日本酒学センター Sakeology Center, Niigata University

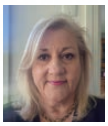
新潟県

NIIGATA SAKE 新潟県酒造組合

プログラム

司会　新潟大学日本酒学センター　副センター長／教授　平田　大

第1部　国際シンポジウムI　Sakeology × Oenology から広がる国際共同研究

13:00-13:05	はじめに	新潟大学長	染矢俊幸
13:05-13:20	新潟大学 J-PEAKS プロジェクト紹介 「地域に拠点をおき日本を先導する研究大学へ ―新潟大学 J-PEAKS 事業―」	新潟大学　理事・副学長	川端和重
13:20-14:00	J-PEAKS　SLP 研究　新潟大学 「日本酒学の新たな展開 ―日本酒を通じた価値創出の統合研究―」	新潟大学日本酒学センター長／教授 新潟大学日本酒学センター／助手 新潟大学日本酒学センター　准教授 新潟大学日本酒学センター　助教	岸　保行 渡辺英雄 西田郁久 亀岡雅紀
14:00-14:40	J-PEAKS　ボルドー大学との連携研究 「ボルドーのワイン科学：研究動向と課題、国際共同研究への展望」 ボルドー大学 OENO 所長、ISVV 教授／新潟大学　客員教授　Patrick LUCAS 「醸造微生物に着目した、ワイン科学（ISVV）と日本酒学（SCNU）との共同研究」 新潟大学日本酒学センター　副センター長／教授　平田　大		
14:40-15:20	UC Davis との連携研究の可能性 「持続可能なバリューチェーンの構築に向けた米生産の課題と展望」 カリフォルニア大学デービス校 植物科学科 教授　Cameron PITTELKOW 「米および醸造副産物に関する潜在的な共同研究」 新潟大学日本酒学センター　准教授　西田郁久		
15:20-16:00	アデレード大学との連携研究の可能性 「香りや味わいを超えて　―感覚科学と消費者行動から探る文化的価値を持つ酒類の受容―」 アデレード大学 ワイン醸造学・官能評価学 准教授　Susan BASTIAN 「伝統はどのように刷新されるのか　―日本酒とオーストラリアワインの比較から―」 新潟大学日本酒学センター長／教授　岸　保行		
16:00-16:10	おわりに	新潟大学　理事・副学長	小野寺理

休　憩

第2部　試飲&ペアリング体験

16:40-16:45	はじめに	新潟大学 理事／副学長	小野寺理
16:45-17:15	日本酒と料理のペアリング レクチャー&体験	料理研究家	中島有香
17:15-17:20	乾杯	新潟県酒造組合　会長	大平俊治
17:20-18:30	交流会（各地域から提供された日本酒を含む、多様な日本酒・ワイン・料理のペアリング）		
18:30-18:40	おわりに	新潟県醸造試験場長	青木俊夫

第3部　国際シンポジウムII　大学間ネットワーク形成に向けて

9:30-9:35	開会の挨拶			
9:35-11:20	大学における「日本酒学」の研究紹介	新潟大学 東京大学 東京農業大学 福島大学 広島大学 山形大学 神戸大学	日本酒学センター / 准教授 大学院農学生命科学研究科　教授 応用生物科学部醸造科学科　教授 食農学類　教授 大学院統合生命科学研究科　教授 学士課程基盤教育院 教授 バリュースクール　教授	宮本託志 丸山潤一 数岡孝幸 藤井　力 水沼正樹 荒木志伸 鶴田宏樹
11:20-11:50	特別講演 「ワインの未来を切り拓く　―ワインバリューチェーンを支えるアデレード大学の研究・教育・産業連携―」 アデレード大学 ワイン醸造学・官能評価学 准教授　Susan BASTIAN			
11:50-12:00	おわりに	新潟県酒造組合　会長 新潟大学日本酒学センター長／教授		大平俊治 岸　保行