



龍谷大学 発酵醸造微生物リソース 研究センター キックオフシンポジウム

2021年5月15日（土）

13:30～16:30 参加費無料（Zoom開催：詳細はご登録メールアドレスに送信されます）

申込方法：google form (URL: <https://forms.gle/bVVKs8BLMDReNQj68>) より登録

申込〆切：2021年5月13日

プログラム

13:30-13:50 挨拶 田邊公一／龍谷大学農学部食品栄養学科・教授

龍谷大学発酵醸造微生物リソース研究センター・センター長

13:50-14:50 「酒造古今 生もって何？」

竹島充修／笑四季酒造株式会社・代表取締役

座長：島純／龍谷大学農学部植物生命科学科・教授

14:50-15:00 休憩

15:00-16:00 「発酵食品は考古学で研究できるか」

庄田慎矢／奈良文化財研究所・企画調整部国際遺跡研究室長

座長：島純／龍谷大学農学部植物生命科学科・教授

16:00-16:30 総合ディスカッション

主催 龍谷大学発酵醸造微生物リソース研究センター

共催 龍谷大学大学院農学研究科

