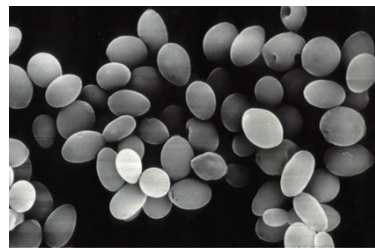


サイエンスカフェ

日本酒造りの謎に迫る

～清酒酵母×サイエンスの世界～

日本農芸化学会/京都カラスマ大学



「酵母細胞は、なぜアルコールに酔わないの？」

これぞ、日本酒造りの「神秘」。
毎回人気の「サイエンスカフェ」、今年のテーマは、清酒酵母です。

酵母の種類が変わるとお酒の香りも変わります。
日本酒の原料である「米」や「水」と比べて
縁の下の力持ち的な存在である「酵母」に
今回はググッと注目してみましょう。

1年の慶を寿ぎ、お屠蘇（とそ）気分
日本酒のサイエンスを学びましょう！

日本酒造りの謎に迫る！ ～清酒酵母×サイエンスの世界～

2022年1月8日（土） 14：00～16：00

会場：サカタニ集西楽（京都市東山区七条本町日吉222）

先生：渡辺大輔（奈良先端科学技術大学院大学 先端科学技術研究科バイオサイエンス領域 ストレス微生物科学研究室）

受講料：無料 定員：20人（申込先着制）

共催：日本農芸化学会

どなたでも。申し込みはこちらから：

NPO法人京都カラスマ大学

<https://www.karasumauniv.net>

