

農芸化学会 サイエンスカフェ
目には見えない働き者
～微生物が醸す美味しいお酒の話

講師 小林 元太（佐賀大学農学部教授）
(佐賀大学農学部生命機能科学科)

2015年6月5日（金）18:30-20:00
会場 電気ビル共創館3F BIZCOLI 交流ラウンジ
(福岡市中央区渡辺通2-1-82) <http://www.bizcoli.jp>



我々の周りには目には見えませんが数多くの微生物が生息しています。その働きで我々はお酒や味噌、醤油、様々な乳製品などの発酵食品を口にすることができます。日頃はあまり気にしない微生物達にちょっと着目してみましょう。佐賀は米どころであると同時に酒どころでもあります。佐賀のお酒は、日本はもとより世界各国で高い評価を受けており、佐賀大学でもオリジナル清酒「悠々知醉」の製造を農学部学生により実施しています。講義でお酒造りの基本を学び、きき酒会で原料や造りによるお酒の味・香りの違いを感じてみてください。

参加費：500円（受講料は無料ですが、提供する飲食費として必要です）
定員：30名（先着順）

申込方法：裏面の申込書に必要事項を記入の上、FAX（092-721-4904）または九州経済調査協会ホームページのフォーム（後日公開）から申し込みください。

お問い合わせ先：（公財）九州経済調査協会 調査研究部 担当：大谷

TEL：092-721-4907 FAX：092-721-4904 <http://www.kerc.or.jp>

農芸化学会 サイエンスカフェ
目には見えない働き者～微生物が醸す美味しいお酒の話
申込用紙

(公財)九州経済調査協会 宛 FAX: 092-721-4904

2015年6月5日(金) 18:30-20:00
会場 電気ビル共創館3F BIZCOLI 交流ラウンジ
(福岡市中央区渡辺通2-1-82) <http://www.bizcoli.jp>

お名前

電話番号

メール

会場アクセス (BIZCOLI)



- 地下鉄：七隈線「渡辺通駅」下車（電気ビル本館B2F直結）
- 西鉄バス：「渡辺通1丁目」停留所降車すぐ
- 西鉄電車：西鉄天神大牟田線「薬院駅」より徒歩5分
- タクシー：JR博多駅より7分、福岡空港より25分
- 「天神」より徒歩15分