

2024年 慶應義塾大学自然科学研究教育センター・シンポジウム

醸造と発酵の文化と科学

ーワイン、チーズ、味噌を味わうー



2024年 11月30日(土) 13:00 ~ 16:50

日吉キャンパス

第4校舎 B棟 J11 番教室(日吉駅徒歩3分)

参加費無料 (対象: 一般・学生・教職員)

事前申込必要 (当日参加受付も可)



申込用
コード



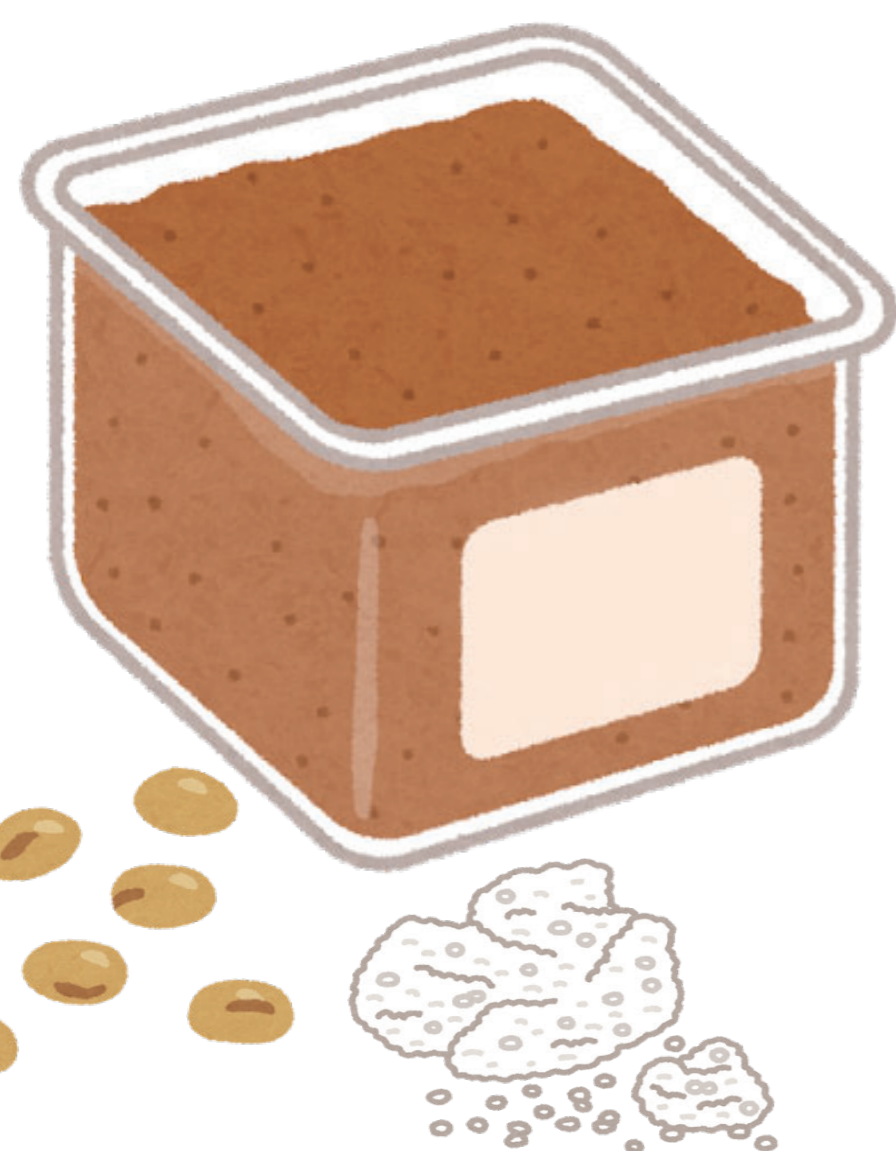
講演 1 福澤諭吉が酒造業に期待したこと

井奥成彦 氏 (慶應義塾大学 名誉教授)



講演 2 ワインの発見とビールの発明ーオリエントで生まれた酒ー

小泉龍人 氏 (NPO 法人 メソポタミア考古学教育研究所 代表)



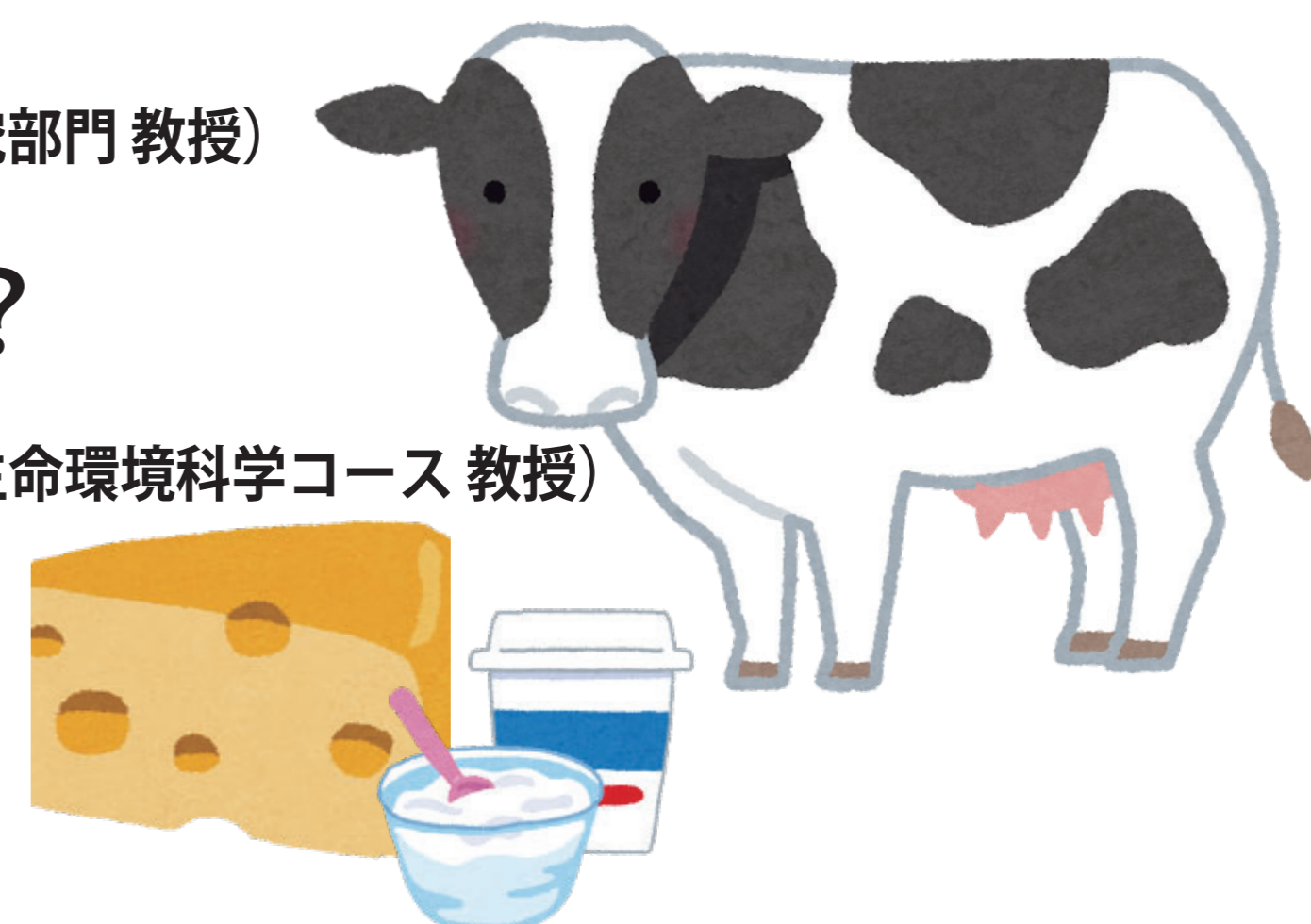
講演 3 乳文化の発酵と醸造

平田昌弘 氏 (帯広畜産大学 人間科学研究部門 教授)

講演 4 味噌玉はどこから来たか?

星野保 氏 (八戸工業大学 工学部 工学科 生命環境科学コース 教授)

総合質疑討論



主催: 慶應義塾大学 自然科学研究教育センター

✉ natural_sciences_event@info.keio.ac.jp  <https://www.sci.keio.ac.jp/>

*天災・交通事情など予期せぬ事態によりプログラムの変更・中止となる場合があります。その場合、上記 web サイトでお知らせしますので、事前にご確認下さい。