

## 第2回定例研究会

## 「日本酒の味と醸造技術」

第2回定例研究会は、沢の鶴株式会社 醸造部 技師長兼総杜氏代行の西向賞雄先生をお招きして、「日本酒の味と醸造技術」と題して講演いただきました。西向賞雄先生のご経歴は、下記の通りです。

## 【講師プロフィール】

1965年 神戸市生まれ

1990年 甲南大学大学院自然科学研究科生物学専攻 修士課程修了

1990年 沢の鶴株式会社入社

2000年 同社醸造部主任研究員就任

2008年 醸造部技師長兼総杜氏代行就任、

現在に至る

学生時代は、カイコガの休眠メカニズム（秋に生まれた卵は休眠して卵で冬を越し、夏に生まれた卵は休眠しない）を主に研究。昆虫という目に見えるサイズの生き物を扱ってきたが、大学院を修了後は酵母菌など目に見えない生物が活躍する日本酒の世界に飛び込む。入社後は主に日本酒のブレンドや酒蔵の醸造指導を担当し、ワインで一般的な料理と日本酒との相性を研究する社内プロジェクトのリーダーを務め、日本酒と料理との相性研究に携わる。その一方で、江戸時代から伝わる仕事唄「丹波流酒造り唄」の保存と継承活動の一環として、「沢の鶴酒造り唄研究会」の代表を務める。社内行事や年間2～3回の地域祭りなどで「酒造り唄」を披露している。現在は、醸造部の責任者として、よりおいしくお客様に喜ばれる「味」とは何かを考えながら、日本酒の醸造に関わっている。

## 講師

西向 賞雄 氏（沢の鶴株式会社 醸造部技師兼 総杜氏代行）

## テーマ

日本酒の味と醸造技術

## 講演日

2010年5月15日（土） 14:00～17:00 受付開始 13:30～

## 場所

武庫川女子大学 甲子園会館 K205

