

ビールの美味しさのサイエンス

～世界・国内のビール巡飲の旅：試飲あり～

講座内容

ビールは人々をつなぎ、人生の節目や感動の瞬間に寄り添ってきた飲み物です。その爽やかな味わいと5000年以上続く歴史は、なぜこれほどまでに私たちを惹きつけるのでしょうか？

本セミナーでは、ビールの美味しさの鍵となる麦芽、ホップ、酵母の働きに焦点を当て、その醸造過程を科学的に紐解きます。特に、近年注目される多彩なビールの香味や発酵技術の進化を取り上げ、香りと味わいの幅広さを深く探ります。さらに、世界や国内のビール産地の個性豊かな銘柄を試飲しながら、それぞれの土地が育むビール文化を体感していただけます。世界・国内のビールのクラフトビールなどを味わい、その背景にある歴史や地域特性を学びます。この旅では、ビールの科学を探求するだけでなく、地域の風土や文化の魅力を知ることができます。ビール好きな方はもちろん、科学に興味のある方にも楽しんでいただける内容です。

一杯のビールが紡ぐ、味覚と知識の旅に出かけてみませんか？

期 間	5月24日～7月19日	受講料	すべて受講する場合 9,000円 2回のみ受講する場合 7,000円 1回のみ受講する場合 3,500円 ※お申込みの際、ご希望日をお知らせください
曜 日	土曜日	定 員	各日30名
時 間	14:00～16:00	会 場	横浜・関内キャンパス
回 数	全3回	持ち物	筆記用具
教 材	当日、講演概要を配布し、パワーポイントによるスライド説明を行います。		
備 考	ビールの試飲を行いますのでお車でのお越しはご遠慮ください。		

講座スケジュール

回数	日 程	内 容
1	5月24日(土)	第1回 ～国内のビール巡飲の旅：試飲あり～岩手県編 岩手県のクラフトビールは豊かな自然環境と伝統的な農業文化を背景に、独自の地域性を持っています。寒冷な気候と豊かな水資源を活かし、地元産ホップを使用することで、爽やかで飲みやすいビールが特徴です。フルーティーで爽やかな香り、軽やかな苦味が特徴で、岩手の豊かな大地と清流が育むビールは、地元の食材との相性も抜群です。クラフトビールならではの手作りの温もりと、岩手県ならではの風味が楽しめるのが魅力です。
2	6月21日(土)	第2回 ～世界のビール巡飲の旅：試飲あり～ベルギー編 ベルギーのクラフトビールは、豊かな歴史と多様な文化を背景に、独特の味わいを誇ります。中世から伝わる醸造技術と、各地で培われた独自のビールスタイルが特徴で、フルーティーで芳醇な香り、スパイシーな風味、複雑な味わいが魅力です。代表的なトラピストビールやセゾン、ダブル、トリベルなど、多彩なスタイルがあり、ベルギーの風土や気候、地域ごとの素材が生み出すビールは、まさに「ビールの王国」と称されるにふさわしい豊かさを持っています。
3	7月19日(土)	第3回 ～国内のビール巡飲の旅：試飲あり～沖縄県編 沖縄県のクラフトビールは、地域の特産品や気候を活かしたユニークな特徴を持っています。例えば、地元産のシークワサーやパイナップルを使用したフルーティーなビールが人気です。また、沖縄の温暖な気候に合わせて、軽やかで飲みやすいラガーやエールが多く作られています。さらに、海洋深層水を使用することで、ミネラル豊富でまろやかな味わいを実現しています。これらの要素が組み合わさり、沖縄ならではの個性的なクラフトビールが生まれています。

講師紹介



善本 裕之(よしもと ひろゆき)

キリンホールディングス株式会社 シニアマネージャー、広島大学客員教授

広島大学工学研究科博士課程後期終了(工学博士)。キリンビールへ入社後、途中、米国スタンフォード大学へ留学。ビール工場の醸造担当部長として醸造責任者を担い、研究から製造まで幅広い業務を経験。広島大学客員教授も兼ねる。これまでに文部科学大臣科学技術賞、農芸化学技術賞等を受賞。