

# 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。その爽快な味わいと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、香りや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9日～6月27日	受講料	すべて受講する場合 9,000円 1回のみ受講する場合 3,500円 2回のみ受講する場合 7,000円 ※お申し込みの際、希望日をお知らせください。
曜 日	土曜日	定 員	30名 ※最少催行人数10名
時 間	14:00～16:00	会 場	関内アカデミック・リサーチセンター
回 数	全3回	持 ち 物	筆記用具
教 材	講師が配布資料を用意します。		
備 考	●この講座は5月1日(金)までに中止の連絡がなければ開催となります。 ●ビールの試飲を行いますのでお車・自転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 9日 (土)	<b>第1回 ～世界のビール巡飲の旅：試飲あり～米国ブルックリン編</b> ブルックリンは観光とビール文化の融合地。マンハッタン対岸に位置し、ブルックリン橋やダンボ地区など観光名所が豊富。近年はクラフトビールが急成長し、多彩な醸造所が集まり、地域イベントや音楽と結びついた独自文化を形成。歴史的移民の醸造伝統と現代的創造性が交わり、観光客は街歩きと地元ビールを同時に楽しめる
2	5月30日 (土)	<b>第2回 ～国内のビール巡飲の旅：試飲あり～三重県編</b> 三重県は観光とクラフトビール文化が融合する地。伊勢神宮や熊野古道など歴史的観光地に加え、志摩や伊賀の自然も魅力。県内には個性的なブルワリーが点在し、地元食材と組み合わせた多彩な味わいを提供。伝統と革新が交わり、参拝や観光とともに地域ならではのビール体験を楽しめる
3	6月27日 (土)	<b>第3回 ～世界のビール巡飲の旅：試飲あり～イギリス編</b> イギリスは観光とビール文化が深く結びつく国。ロンドン塔や大英博物館など歴史的観光地に加え、地方には湖水地方やストーンヘンジなど自然・遺跡が点在。ビールはペールエールやIPAの発祥地で、全国に多くのパブがあり、地域コミュニティの中心として機能。リアルエールやクラフトビールも人気で、伝統的パブで地元の味を楽しめる

## 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 シニアサチャー、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。