

# 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	10月18日～12月6日	受講料	すべて受講する場合 9,000円 1回だけ受講する場合 3,500円 2回だけ受講する場合 7,000円 ※お申し込みの際、ご希望日をお知らせください。
曜 日	土曜日	定 員	各日30名 ※最少催行人数 10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	●この講座は10月10日(金)までに中止の連絡が無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	10月18日(土)	<b>第1回 ～国内のビール巡飲の旅：試飲あり～茨城県編</b> 茨城県は豊かな自然と農産物に恵まれた土地柄を活かし、個性あふれるクラフトビールが多数生産されている。地元産の米や果物、ホップを使用したビールは風味豊かで、地域ごとの特色が感じられる。県内各地に個性的なブルワリーが点在し、観光とともに楽しむ人も増加中である。イベントや直営店での試飲体験も人気を集め、地元根ざしたビール文化が根強く育っている。
2	11月15日(土)	<b>第2回 ～世界のビール巡飲の旅：試飲あり～ドイツ編</b> ドイツ編では、ビール大国ならではの多彩なビール文化を体験できる。各地のブルワリーを巡り、ラガーやヴァイツェン、ピルスナーなど地域ごとの特色あるビールを試飲可能。特にバイエルン州では、伝統的なビアホールやビール純粋令に基づいた醸造技術に触れられる。ドイツの食文化とともに、深い歴史と職人技が息づく本場の味わいを堪能できる旅となる。
3	12月 6日(土)	<b>第3回 ～国内のビール巡飲の旅：試飲あり～神奈川県編</b> 神奈川県編では、横浜を中心に発展した日本のビール文化の原点をたどる旅が楽しめる。クラフトビールの聖地とも言われるエリアには個性豊かなブルワリーが点在し、ペールエールやIPAなど多様なビールを試飲可能。横浜ビールなど地元ブランドも人気で、港町の風景とともに味わう一杯は格別。歴史と革新が融合する神奈川ならではのビール文化を体感できる。

## 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 シニアサーチャー、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。