

千里ライフサイエンスフォーラム開催のお知らせ

2024年9月フォーラム(第370回)

- **開催日時** : 2024年9月4日(水) 18時00分~19時00分
※終了後19時00分~20時00分に懇親会を実施します。
- **開催形式** : 千里ライフサイエンスセンタービル6F 千里ルームAにて会場参加と講演収録。後日約1カ月録画配信
- **配信対象** : 千里ライフサイエンスクラブ会員(年会費2,000円)
会員以外の皆様にもお申込みいただければ3日間限定で録画配信
- **講師** : 興水 精一 先生
サントリー株式会社 名誉チーフブレンダー
- **テーマ** : 「ジャパニーズウイスキーの魅力」
- **講演要旨** :

ウイスキーの誕生については諸説ありますが、文献上は15世紀にスコットランドでつくられたという記録が最も古いものです。日本で本格的なウイスキーづくりが始まって100年になりますが、今では世界5大ウイスキーのひとつとして高い評価を獲得するに至っています。近年海外のオークションで日本のウイスキーが一億円近い高額で落札されたというニュースは世界を驚かせました。

日本で最初にウイスキーづくりに挑戦したのは現サントリー株式会社の創業者鳥井信治郎でした。スコットランドでウイスキーづくりを学んできた竹鶴政孝を技術者として迎え、本格ウイスキーづくりに取り組みましたが、その道は決して平たんなものではありませんでした。日本人の嗜好にあったウイスキーづくりの追求は、日本固有の品質をつくり上げるとともに、独自のウイスキー文化をもたらしました。近年の世界的なコンペティションで高評価を連続して獲得してきた背景には、日本人の秀逸な“ものづくり精神”があったといっても過言ではないでしょう。スコットランドのウイスキーづくりを学ぶところからスタートした日本のウイスキーですが、職人的とも言える仕事のスタイル、伝統的な製法の良さにはこだわりながらも、常に新しいことへの挑戦を続けてきたことが今日の姿をつくり上げました。

本講演では世界のウイスキーファンを魅了するジャパニーズウイスキーの魅力の一端を紹介します。

● **講師プロフィール** :

学歴 : 山梨大学工学部発酵生産学科卒

職歴 : サントリー(株)多摩川工場、中央研究所、山崎蒸溜所、ブレンダー室チーフブレンダーを経て
2014年より名誉チーフブレンダー、山梨大学客員教授、現在に至る。

専門分野 : ウイスキーの製造

主なる著書 : 『ウイスキーは日本の酒である』(新潮新書)、『日本ウイスキー世界一への道』(集英社新書)、
『大人が愉しむウイスキー入門』(筑摩新書)、他

主なる講演テーマ : ウイスキーの貯蔵熟成・ブレンド

参加対象/参加費 : 千里ライフサイエンスクラブ会員(年会費2,000円) / 無料

録画配信希望のお申込はご不要です。

会員以外の皆様にもお申込みいただければ3日間限定で録画配信

録画配信の準備が整い次第、視聴方法の案内メールを送らせていただきます。

申込先 : 公益財団法人千里ライフサイエンス振興財団「千里ライフサイエンスフォーラム」担当

〒560-0082 大阪府豊中市新千里東町1-4-2 Tel : 06-6873-2006 Fax : 06-6873-2002

E-mail : srlf-forum@senri-life.or.jp (HP : <https://www.senri-life.or.jp/>)