

主催：鶴岡工業高等専門学校・鶴岡高専技術振興会

共催：GEAR 5.0 ライフサイエンス拠点（防災・減災・防疫）鶴岡

令和6年度

産学連携セミナー

鶴岡らしいビールってなんだろう？

～醸造・農業・科学から考える～

参加費
無料

県外の研究機関や企業を含む地域社会との情報交換を通して地域理解を深め、融合研究や新規事業創出、技術革新等の機会提供を目的として開催するセミナーです。専門知識の有無や専門分野を問わず、どなた様もお気軽にご参加下さい。

◆日時

2024年11月6日(水)

14:30~16:30

◆会場

鶴岡工業高等専門学校

8号館2階 大講義室（定員50名）

14:30 開会

14:35 講話(20分×3名)

【講師】

・株式会社協同商事コエドブルワリー

代表取締役社長 朝霧 重治 氏

・東京大学 大学院新領域創成科学研究科

教授 大矢 禎一 氏

・叶野農場（鶴岡市東堀越）

叶野 幸喜 氏

15:45 パネルディスカッション

名刺交換会

16:30 閉会

正門から入ってすぐ、
一番手前の建物です。
階段を上って
入口にお進み下さい。

◆お問合せ・お申込み先◆

鶴岡工業高等専門学校 総務課 企画・連携係

TEL：0235-25-9453 FAX：0235-24-1840

E-mail：kikaku@tsuruoka-nct.ac.jp

右記 QR コード（Forms URL: <https://forms.office.com/r/nteaYYQNVU>）

または裏面の参加申込書によりお申込み下さい。

お申し込みはこちら



申込×切

10月30日(水)



「Glocal のコンセプトを基にした食品ビジネス:COEDO ビールのケーススタディ」

株式会社協同商事 コエドブルワリー 代表取締役社長 朝霧 重治 氏

Glocal のコンセプトを基にしたビジネス戦略は、地元の特性や文化を尊重しつつ、グローバルな視点での展開を目指すものであり、食品ビジネスにおいて特に有効です。COEDO ビールの事例は、科学的アプローチとアーティスティックアプローチを融合させることで、地元の素材を活かしながら世界中の生活者に愛される製品を生み出すことができることを示しています。COEDO ビールの展開モデルは、他の食品ビジネスにおける応用可能性について示唆を与えるものとして Glocal の概念の重要性を再認識いただければと思います。

「ビール会社と大学との協創:これからの発酵産業のビジョン」

東京大学 大学院新領域創成科学研究科 教授 大矢 禎一 氏

私は、日本の醸造には欠かせない出芽酵母を用いて、分子生物学、システムズバイオロジー、発酵工学など、基礎から応用までの幅広い研究を行い、大手ビール会社などとの企業との共同研究を行ってきました。本講演では、今までの経験から、ビール会社のニーズをどのように、大学との協創を通じて解決して来たかの事例を紹介し、発酵産業のビジョンを共有いたします。

「地域農産物の連携と地域循環型農業」

叶野農場 叶野 幸喜 氏

私は、2016 年より山形大学が中心となって始まった「庄内スマートテロワール」に参加させて頂き、沢山の食品加工会社様と関わり、様々な商品を開発して参りました。「庄内スマートテロワール」とは、地域の風土を活かしながら、農畜産物の生産、加工食品の製造・販売、消費者が望む加工食品の提供等、全てを地域内で完結できる“循環型の経済圏(農村社会)”を目指すものです。さらに、産業廃棄物等を活用したコンポストを積極的に土に戻す取り組みや農畜産物を地域内で消費する取り組みをご紹介します。未来に向けた地域連携のあり方等をお話します。

令和6年度 産学連携セミナー 参加申込書

申込日：令和6年 月 日

FAX、メールまたは Forms でお申込み下さい。

※可能な限り、メールまたは Forms にてお申込みいただきますようお願いいたします。

TEL:0235-25-9453 FAX: 0235-24-1840 メール:kikaku@tsuruoka-nct.ac.jp

Forms URL:<https://forms.office.com/r/nteaYYQNVU>

氏名	フリガナ	
お勤め先	会社・事業所名	所属・役職
ご住所	〒	
	TEL	FAX
	E-mail	@



【個人情報の取扱いについて】

本申込書にご記入いただいた情報は、本イベントに係る事務連絡の送付時および参加者名簿(記録用・講師用)の作成時に使用させていただきます。「法令等で要求された場合」を除き、第三者に開示・提供いたしません。