

滋賀大学コトづくりセミナー

日本ウイスキー 世界一への道

こしみず せいいち

講師 輿水 精一 氏



【現在の活動】

関西大学客員教授、山梨大学客員教授、やまなし大使、株式会社 ハセラボ 代表取締役副社長

【経歴】

1949年生まれ 山梨県出身
1973年 山梨大学工学部発酵生産学科卒、サントリー入社 多摩川工場配属
1976年 中央研究所、酒類食品研究所でウイスキーの貯蔵・熟成の研究に従事
1985年 山崎蒸溜所勤務
1991年 洋酒研究所ブレンダー室課長
1996年 ブレンダー室主席ブレンダー
1999年 ブレンダー室チーフブレンダー
2014年 9月に退職、名誉チーフブレンダーとなる
2015年 イギリスのWhisky Magazine誌の『Hall of Fame』入り
現在にいたる

【研究活動・芸術活動等】

世界的な酒類コンペティションInternational Spirits Challenge(ISC)で、最高賞であるトロフィーを2年連続3回受賞した「響30年」をはじめ、「山崎50年」「同35年」「白州25年」「響12年」など、様々なサントリーウイスキーの開発・ブレンドに携わる。竹炭濾過製法やミズナラ樽による熟成香味研究など、オリジナリティーの高い技術革新にも取り組む。2004年にはISCの審査員に日本人ではじめて選ばれた。

【主要著書・論文・発表作品等】

『日本ウイスキー 世界一への道』共著 集英社新書、2013. 12
『ウイスキーは日本の酒である』新潮新書、2011. 8
『ジャパニーズウイスキー』共著 新潮社、2010. 9
『酒の科学』吉沢 淑編、朝倉書店、1995. 1

ウイスキーは、日本で生産が開始されたのは1924年で、スコッチ・ウイスキーを手本として出発しましたが、やがて日本人の口に合うように作られ、今や世界で最高のウイスキーになりました。

ウイスキーは、数十年後という先の時代に向けて作られていく商品で、ものづくりの世界の中でも、稀な商品です。

ご講演いただける輿水氏は、サントリーのチーフブレンダーとして、世界一のウイスキーを作られてこられました。

ウイスキーの愛飲者だけでなく、モノづくりに関わる方にとっても、とても興味のあるお話がお聞きできると思います。

聞き手 竹中 厚雄

滋賀大学社会連携研究センター 副センター長
経済学部 准教授

平成29年12月10日(日)

13:00~15:00

会場：滋賀大学大津サテライトプラザ

滋賀県大津市末広町1-1
日本生命大津ビル4階(JR大津駅前)

〒520-0056 TEL 077-524-3704

当日、ウイスキーの試飲がありますので、公共交通機関を利用して、ご来場下さい。

定員：30名 参加費：無料

裏面のFAX送信票でお申込み下さい。

FAX 送信票

FAX:0749-27-1431

滋賀大学 社会連携研究センター 行

日本ウイスキー 世界一への道

申込書

年 月 日

参加者	所属機関・部署	職名	氏名(ふりがな)
	所属機関・部署	職名	氏名(ふりがな)
	所属機関・部署	職名	氏名(ふりがな)
住所	〒		
電話番号		E-mail	

問い合わせ先



滋賀大学 社会連携研究センター
彦根市馬場一丁目1番1号

E-mail rccs@biwako.shiga-u.ac.jp

TEL 0749-27-1141

FAX 0749-27-1431

滋賀大学 大津サテライトプラザ

大津市末広町1-1 日本生命大津ビル4階

TEL 077-524-3704

会場地図



申込時の個人情報は、当セミナー運営と当センターの産学官連携事業でのお知らせに使用させていただき、それ以外には使用いたしません。