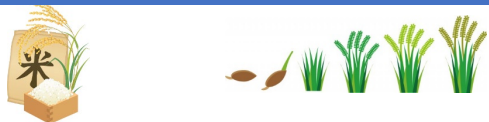


新潟大学大学院日本酒学プログラム

未来を開拓できるイノベーション人材

- 課題発掘力
- 専門・分析力
- 社会実践力

日本酒を通して
科学技術・学術の連環を体得



《文理を問わず全学生必修》

日本酒学概論I~V
基礎日本酒学実習



実際のものづくりの現場へ

発展日本酒学実習

- 新潟県醸造試験場
- 新潟酒造組合

ほか、研究機関など

博士前期課程

酒米

造り

流通

味

日本酒から文
理の学びへ

課題発掘・解決セミナー
文理共修の場
知の探索



研究深化に必要な分野の専門性の修得

領域関連科目（前期・後期）

酒食
文化

栄養

経済

国際
展開

ICT
活用

健康
医科学

稲
醸造

特定研究
総合演習

自身の興味を「連環の体得」を
活用して分野を超え深掘り

博士後期課程

ステージ
UP

様々なプロ
フェッショナルの
招聘交流を通じて
学生の志を後押し

日本酒学特論I, II

世界を知る

日本酒学国際特別研究

大学間交流協定を生かした研究

- ボルドー大学・
ブドウ・ワイン学研究所
- UC Davis・
ブドウ栽培学・ワイン学

ほか、海外の大学