

「生命・食料科学専攻日本酒学コース（日本酒学プログラム）」が
令和4年度に開設されます。

日本酒学プログラムは、自然科学研究科と現代社会文化研究科に設置される、日本酒を対象とし多様な領域を学ぶ文理融合型の教育プログラムです。
日本酒学プログラムの概要は次ページをご覧ください。

自然科学研究科 生命・食料科学専攻 日本酒学コース(日本酒学プログラム)の概要

日本酒学プログラムは、日本酒を対象とし多様な領域を学ぶ文理融合型の教育プログラムです。日本酒という対象を共通の軸として、自らの専門領域に加え、日本酒の原料・生産から販売・消費まで、さらには文化や歴史・伝統、健康に至るまでの幅広い多様な異なる領域を俯瞰した内容で教育研究を行います。自らの専門領域の知識・技術については日本酒学プログラムが設置される専攻の科目により修得し、日本酒を軸とした幅広い知識と日本酒の基礎知識については日本酒学固有科目によって修得します。さらに、課題発掘・解決セミナーにより領域横断的な課題追求力と問題解決能力を修得します。それらによって「文系・理系」という学問的区分にとらわれず、領域横断的な知識力と発想力をもった、イノベーション創出の中核となる文理融合型人材を養成します。

なお、博士後期課程の日本酒学プログラムも計画中です。

自然科学研究科博士前期課程令和4年度第2次募集の受験者は、指導(予定)教員と相談の上、生命・食料科学専攻の既存のコース「基礎生命科学コース」、「応用生命・食品科学コース」、「生物資源科学コース」のいずれかを受験して下さい。令和4年度第1次募集により生命・食料科学専攻の各コースに合格した者には別途案内します。令和5年度入学者選抜から日本酒学コース独自の入試を実施します。

新潟大学大学院自然科学研究科前期課程 日本酒学プログラム概要

日本酒を対象とし、原料・生産から販売・消費までの多様な領域を学ぶ文理融合型の教育プログラム



- 日本酒学固有科目は、新潟大学大学院現代社会文化研究科に設置する「日本酒学プログラム」との共通科目であり、文理融合のオムニバス形式の講義、日本酒の造りを学ぶ実習、文理融合のセミナーから構成されます。
- 研究・演習科目は、日本酒(日本酒学)に関連する研究演習となります。