

== The Power of Fermentation == Japan's Tradition and Science in Switzerland

日時 **9.21** 13:30-17:30 日

シンポジウム : Embassy of Japan in Switzerland (Engestrassse 53, 3012 Bern)
Apéro: Japan Information and Cultural Center (JICC)(Engestrassse 43, 3012 Bern)

プログラム

- 13:00 開場
- 13:30 開会挨拶
藤山 美典 (在スイス日本国大使)
- 13:35 参加機関紹介 (日本)
小笠原 渉 (長岡技術科学大学 教授)
- 13:40 参加機関紹介 (スイス)
Sébastien Vaucher (Director of COI-NEXT Switzerland)
- 13:45 “Koji fermentation
for plant-based cheese alternatives?”
Verena Looser
Scientific Project Manager,
Agroscope - Food Microbial Systems, Switzerland
- 14:15 “The science of koji mold”
五味 勝也 (東北大学 特任教授)
- 14:45 写真撮影
- 15:15 Apéro (Networking & Showcase Session) JICC
- 17:30 閉会挨拶
大久保 雄大 (在スイス日本国大使館 次席公使)

2024 年、こうじ菌を用いた日本の「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。

このイベントでは、日本の発酵研究者や酒造メーカーと、スイスの発酵食品づくりに携わる方々、レストランシェフ、大学研究者の皆さんが集まります。

麴の魅力を正しく伝え合いながら、お互いの発酵文化について学び、一緒に未来を描いていく場にしましょう！

Apéro 15:15 ▶ 17:30

Networking & Showcase Session

鏡開き

日本酒で乾杯! (八海醸造・菊水酒造)

展示ブース

日本から参加した企業・団体によるブース展示を行います。各機関の活動や技術・製品を直接ご紹介しますので、お気軽に交流・情報交換をお楽しみください。

菊水酒造(株), (株)ニコンソリューションズ, 八海醸造(株), (株)樋口松之助商店, (株)フジワラテクノアート, 白みりんミュージアム, 発酵デパートメント, 長岡市, 長岡技術科学大学, ジェトロ・ジュネーブ事務所, JSPS ボン研究連絡センター ※順不同

長岡技術科学大学 COI-NEXT 拠点運営機構

- お問合せ : 新潟県長岡市上富岡町 1603-1
0258-47-9269 / coi-next@jcom.nagaokaut.ac.jp
- HP : <https://coi-next.nagaokaut.ac.jp/>

【主催】長岡技術科学大学

【共催】在スイス 日本国大使館



J-PEAKS



The Biocommunity Centre:
A NIIGATA Circular Bioeconomy Initiative

== The Power of Fermentation ==

Japan's Tradition and Science in Switzerland

21 SEP 13:30-17:30
Sun

Symposium: Embassy of Japan in Switzerland (Engestrasse 53, 3012 Bern)

Apéro: Japan Information and Cultural Center (JICC)(Engestrasse 43, 3012 Bern)

In 2024, Japan's traditional sake brewing using koji mold was inscribed on UNESCO's Intangible Cultural Heritage list. At this event, Japanese fermentation researchers and sake brewers will come together with experts in fermented foods from Switzerland, along with restaurant chefs and university researchers. Let's share the true appeal of koji, learn from each other's fermentation cultures, and envision the future together!

Program

- 13:00 Doors Open
- 13:30 Opening Remarks
Yoshinori Fujiyama
Ambassador of Japan to Switzerland
- 13:35 Introduction of Participating Institution (Japan)
Wataru Ogasawara
Professor, Nagaoka University of Technology
- 13:40 Introduction of Participating Institution (Switzerland)
Vaucher Sébastien
Director of COI-NEXT Switzerland
- 13:45 "Koji fermentation for plant-based cheese alternatives ?"
Verena Looser
Scientific Project Manager,
Agroscope - Food Microbial Systems, Switzerland
- 14:15 "The science of koji mold"
Katsuya Gomi
Professor Emeritus, Tohoku University
- 14:45 Photo Session
- 15:15 Apéro (Networking & Showcase Session) **JICC**
- 17:30 Closing Remarks
Takehiro Okubo
Deputy Head of Mission and Minister,
Embassy of Japan to Switzerland

Apéro 15:15 ▶ 17:30

Networking & Showcase Session

Kagami Biraki

- HAKKAISAN BREWERY CO., LTD.
- KIKUSUI SAKE CO., LTD.

※the traditional Japanese ceremony of opening a sake barrel to celebrate a new beginning

Showcase

Come and enjoy casual conversations with Japanese companies and organizations at their booths.

- KIKUSUI SAKE CO., LTD.
- NIKON SOLUTIONS CO., LTD.
- HAKKAISAN BREWERY CO., LTD.
- Higuchi Matsunosuke Shoten Co., LTD.
- Fujiwara Techno-Art Co., Ltd.
- Shiromirin Museum
- HAKKO Department
- Nagaoka City
- Nagaoka University of Technology
- Japan External Trade Organization (JETRO) Geneva Office
- JSPS Bonn Office

※In no particular order

COI-NEXT Centre Management Organisation

- Nagaoka University of Technology
1603-1 Kamitomioka Nagaoka, Niigata 940-2188, JAPAN
- +81-258-47-9269 / coi-next@jcom.nagaokaut.ac.jp
- <https://coi-next.nagaokaut.ac.jp/>

【 Organizer 】 Nagaoka University of Technology
【 Co-organizer 】 Embassy of Japan in Switzerland



J-PEAKS



The Biocommunity Centre:
A NIIGATA Circular Bioeconomy Initiative