

The 2nd “The Power of Fermentation” Japan’s Tradition and Science in Switzerland

11 SEP 17:00-20:45 Fri

Venue : ETH Zürich Main Campus

Lecture : CAB Building, Room G61

Apéro : LFW Building, Atrium

Program

MC: Ms. Christine Syrad



17:00

Doors Open (Live Koto Performance)



17:30

Opening Remarks

H.E. IJIMA Toshiro, Ambassador of Japan to Switzerland

Greetings from Co-organizer

Prof. Dr. Laura Nyström, Laboratory of Food Biochemistry, ETH Zurich



17:42-17:45

Introduction of Japanese Speakers

Prof. Dr. OGASAWARA Wataru, Nagaoka University of Technology



17:45-18:05

Lecture

Mr. OGURA Hiraku

Fermentation Designer, Fermentation Design Lab. inc. CEO



18:05-18:25

Lecture

Prof. Dr. FUKUSAKI Eiichiro, Sojo University



18:25-18:28

Introduction of Swiss Speakers

Dr. Sebastien Vaucher



18:30-18:50

Lecture

Dr. Lisa Ricci and Dr. Tommaso Goldhirsh, Wiedikoji



18:50-19:10

Lecture

Prof. Dr. Nicholas Bokulich, ETH Zurich



19:20-20:45

Kampai

Prof. YAMAGUCHI Takashi, Nagaoka University of Technology

Apéro

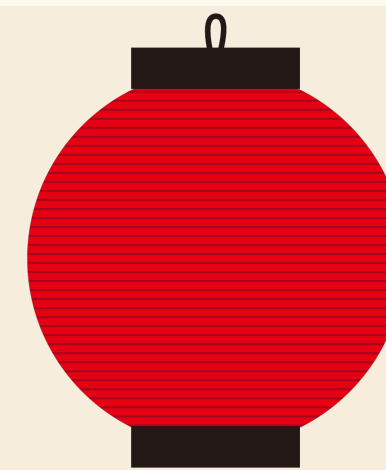
In 2024, Japan’s traditional sake brewing was inscribed on UNESCO’s Intangible Cultural Heritage list, reflecting growing international interest in fermentation culture. At this symposium, researchers, fermented food producers, chefs, and cultural professionals from Japan and Switzerland will gather to learn about each other’s fermentation traditions and research.

Let us deepen the connections between science, culture, and food through fermentation, and consider together the future of sustainable food systems and international exchange.

Apéro

19:20 ▶ 20:45

with Fermented Foods of Japan
and Switzerland, and Sake



NIHON MATSURI -THE GRAND JAPAN FESTIVAL-

12-13 September 2026

10:00 AM - 5:00 PM

Bern Historical Museum

We will be hosting a booth introducing Japanese rice culture and fermentation.

We look forward to meeting you at the festival!

- Japanese Rice
- Sake
- Shochu
- Miso

【 Organizer 】 Nagaoka University of Technology

【 Co-Organizer 】 Embassy of Japan in Switzerland
ETH Zurich, Laboratory of Food Biochemistry

【 Under the auspices of 】 Nagaoka City

【 In cooperation on guest invitations 】
Swiss-Japanese Chamber of Commerce, Swiss-Japanese Society

COI-NEXT Centre Management Organization

- Nagaoka University of Technology
1603-1 Kamitomioka Nagaoka, Niigata 940-2137,
JAPAN
+ 81-258-47-9269 / coi-next@jcom.nagaokaut.ac.jp
- <https://coi-next.nagaokaut.ac.jp/>



The 2nd “The Power of Fermentation” Japan’s Tradition and Science in Switzerland

日時 **9.11** **17:00-20:45**
Fri

会場：ETH Zürich メインキャンパス

講演：CAB Building, Room G61

Apéro：LFW Building, Atrium

2024年、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、発酵文化への国際的な関心が高まっています。

このイベントでは、日本とスイスの研究者、発酵食品生産者、シェフ、文化関係者が集い、それぞれの発酵文化や研究について学びます。

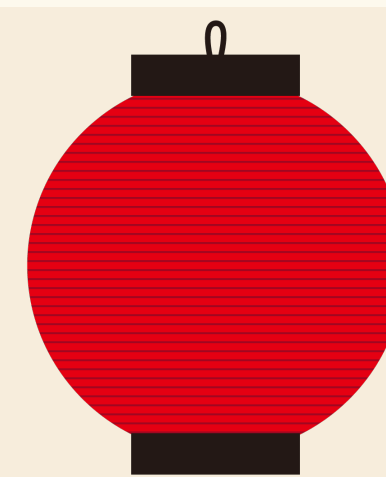
発酵を通じて科学・文化・食のつながりを深めながら、持続可能な食の未来や国際交流の可能性をともに考える場にしましょう。

プログラム 司会: Ms. Christine Syrad

- 17:00**
開場（箏の生演奏を予定）
- 17:30**
開会のあいさつ 飯島 俊郎（駐スイス 日本国大使）
共催者によるあいさつ Dr. Laura Nyström（ETHチューリッヒ校 教授）
- 17:42～17:45**
日本側講演者のご案内
小笠原 渉（長岡技術科学大学 教授）
- 17:45～18:05**
講演
小倉ヒラク（発酵デザイナー, 発酵デザインラボ(株)代表）
- 18:05～18:25**
講演
福崎 英一郎（崇城大学 教授）
- 18:25～18:28**
スイス側講演者のご案内
Dr. Sebastien Vaucher
- 18:30～18:50**
講演
Dr. Lisa Ricci and Dr. Tommaso Goldhirsh（Wiedikoji）
- 18:50～19:10**
講演
Dr. Nicholas Bokulich（ETHチューリッヒ校 教授）
- 19:20～20:45**
乾杯の挨拶 山口 隆司（長岡技術科学大学 教授）
Apero

Apéro 19:20 ▶ 20:45

日本とスイスの
発酵食品および日本酒



ベルン日本まつり

2026年9月12日、13日
10時～17時

ベルン歴史博物館

日本のお米と発酵を紹介するブース
を出展します。
会場でお会いできることを楽しみに
しております。

- ・お米
- ・日本酒
- ・焼酎
- ・味噌

【主催】長岡技術科学大学

【共催】在スイス 日本国大使館

ETH Zurich, Laboratory of Food Biochemistry

【後援】長岡市

【協力】スイス日本商工会議所, スイス日本協会

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

0258-47-9296 / coi-next@jcom.nagaokaut.ac.jp

HP：https://coi-next.nagaokaut.ac.jp



「コメどころ」新潟 地域共創による
資源完全循環型バイオエコノミシティ拠点
The Bio-economy Center is a hub for local innovation.



J-PEAKS