



気候変動適応サイエンスカフェ

# 猛暑が変える、 米づくりと酒づくり

参加費  
無料

日時：2026年3月13日（金）

15時～16時半

オンライン開催（Microsoft Teams）



「観測史上最も暑い夏」——。気象庁が発表した2025年の日本の平均気温は過去最高を更新し、列島各地で記録的な猛暑が観測されました。

こうした厳しい暑さは農業にさまざまな変化をもたらし、お米を原料とする日本酒にもその波が及んでいます。今回は、日本酒をテーマに気候変動が与える影響について考えます。



スピーカー：木村咲貴さん

SAKEジャーナリスト 学術修士

2018年UCLAにてJournalism Certificate修得。

新潟大学大学院博士後期課程に在籍し日本酒学を研究する。

ファシリテーター：

埼玉県環境科学国際センター

温暖化対策担当 河野なつ美研究員



お申込みはこちら→



またはメールで「参加希望・お名前」を送ってください

メール：g7383319@pref.saitama.lg.jp

電話：0480-73-8367