

IFIP WG10.4 48th Meeting

July 1 (Fri) - July 5 (Tue), 2005
(immediately following DSN2005)

Hakone (in Fuji-Hakone National Park)

Hotel de Yama

(<http://www.odakyu-hotel.co.jp/yama-hotel/english/>)

Hakone Lakeside since 1947

2 hours from Yokohama









Schedule

July 1st (Fri) : Yokohama => Hakone, Evening Reception

July 2nd (Sat) : Workshop Grid Computing & Dependability
(Chaired by Yoshi Tohma, Satoshi Matsuoka)

July 3rd (Sun) : [Excursion & Banquet](#)

July 4th (Mon): Workshop Nomadic Computing & Dependability
(Chaired by Kent W. Fuchs) + Business meeting

July 5th(Tue) : Workshop Nomadic Computing & Dependability
(or Research Reports)* -- ending at noon

One-day excursion

- O-waku Valley
- Mt.Fuji
- Sake Cellar

O-waku Valley

自然研究所システム

05.1.28 5:57 AM

[←前の画像](#) [次の画像→](#)





精米所



吟醸用には山田錦など酒造用のお米を使います。
お酒に使用される米はふつうに食べるにはあまりおいしい種類ではありません。
普通の清酒は一般米を使います。
一つの袋で一トンの米が入っています。
この米を最大40%まで精米します。

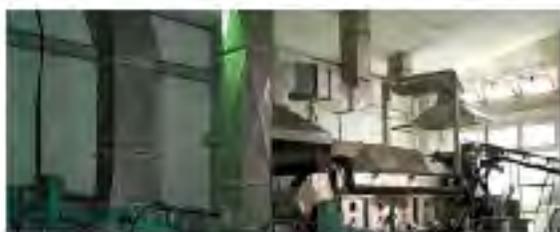


お酒の種類と精米歩合

吟醸酒	60%以下
大吟醸酒	50%以下
純米酒	70%以下
本醸造酒	70%以下



玄米の外表面にはたんぱく質、脂肪などの清酒の香味、色沢を劣化させる成分が多いためこれらの成分を減少させるのが目的。
食用では90～92%位。



蒸米室



Hotel & Registration Fee

- Hotel rate (tax included):
 - single: 16320 yen, 157 \$, 121 euro
 - twin: 19935 yen, 192 \$, 148 euro
- Registration Fee: 400 Euro or \$ (tentative)



