

「伝統的酒造り」を学ぶ

現在、日本の「伝統的酒造り」の「ユネスコ無形文化遺産」登録に向けた準備が佳境を迎えています。日本の伝統的な酒造りの技術は、日本の恵まれた気候風土によって育まれた「こうじ菌」を使う独特の文化で、日本各地において、その土地の気候風土に応じて発展し、受け継がれてきました。ここ熊本でもおいしいお酒が生まれ、今も飲み継がれています。

今回は宝暦12(1762)年から続く「れいざん」で有名な阿蘇・高森町の酒蔵、山村酒造の山村弥太郎さんを講師に迎え、伝統的な酒造りやご自身の酒造りに対する思いなどをお話頂きます。

この機会に酒造りを「文化」として学んでみませんか。



日時： 11月27日(水)16:00~17:30

場所：びぶれすイノベーションスタジオ

講師：山村酒造合名会社 専務 山村弥太郎 氏

対象：大学コンソーシアム熊本加盟機関所属の学生・教職員

参加費：1,000円

定員：30名

内容：①講演「伝統的酒造り」と山村酒造における酒造り等
②日本酒と熊本の郷土料理のマリアージュ(試飲・試食)

注意：20歳未満の方はお申し込みいただけません。
お酒の提供がありますので車での来場はご遠慮ください。



申込方法：

*二次元コードを読み込み、申込フォームに以下の項目(①~⑥)を入力の上、お申込みください。

【受付後、申込者にメールにて連絡を差し上げます】

①メールアドレス②所属大学/所属機関③所属学部・学科/所属部署④氏名⑤生年月日⑥学生・教員・職員の区別

*参加申込期限：11月15日(金)

※定員になり次第締め切ります。



【問い合わせ先】大学コンソーシアム熊本事務局 熊本大学内
TEL: 096-342-3924 /MAIL: jimu@consortium-kumamoto.jp

↑ 申込はコチラから