

京都工芸繊維大学 第一回 京の伝統発酵食品学シリーズ

若人のための 京都日本酒入門

Invitation to Kyoto Japanese Sake



主催
後援

京都工芸繊維大学 应用生物学部門
黄桜

K.I.T. 京都工繊大
应用生物学部門

K.I.T. 京都工繊大
应用生物学部門

K.I.T. 京都工繊大
应用生物学部門

K.I.T. 京都工繊大
应用生物学部門

K.I.T. 京都工繊大
应用生物学部門

K.I.T. 京都工繊大
应用生物学部門

K.I.T. 京都工繊大
应用生物学部門

K.I.T. 京都工繊大
应用生物学部門

K.I.T. 京都工繊大
应用生物学部門

K.I.T. 京都工繊大
应用生物学部門

K.I.T. 京都工繊大
应用生物学部門

K.I.T. 京都工繊大
应用生物学部門

K.I.T. 京都工繊大
应用生物学部門

K.I.T. 京都工繊大
应用生物学部門

若人のための 京都日本酒入門

Invitation to Kyoto Japanese Sake

後援 黄桜

開催趣旨

京都・伏見が誇る清酒醸造技術は、洗練された高度な知恵と技術を駆使して磨きあげられてきた世界に誇るべきバイオテクノロジーです。また、日本酒や酒粕がもつ多くの機能性がいま脚光を浴びています。すぐれた技術と知恵と新たな可能性が詰まった京都の日本酒やその醸造技術についてももっと知ってもらいたい、そして、飲まず嫌いや間違った飲み方のせいで日本酒を敬遠している若い人たちに本当の良さとおいしさを知ってもらおう機会を提供したいと考えました。

講座内容

- (その壺) 驚異の醸造技術と知恵 並行複発酵の妙技
- (その式) 清酒と酒粕の秘められた力 美容と健康と清酒
- (その参) あなたが知らない本当のおいしさ おばんざいとのマリアージュ
おばんざいとともに生原酒・大吟醸酒・燗酒をはじめ様々なきき酒をしていただきます

平成22年 2月23日(火) 17:30 ~ 京都工芸繊維大学 町家キャンパス

入場無料 (事前申込み制) 定員 30名

対象 日本酒初心者で、おいしい飲み方に興味をお持ちの二十歳代の方

京の伝統発酵食品学シリーズについて

伏見の清酒をはじめ、京漬物、食酢、味醂、西京味噌など数多くの発酵食品が京都を中心に発展し、今なお脈々と受け継がれています。これらの発酵食品製造には、長い伝統の中で培われた高度な醸造・発酵技術が駆使されており、芸術ともいえるような優れた技や知恵が数多く活かされています。本学应用生物学部門では、これらの伝統発酵技術を科学の目を通して再評価し、新たな学術分野の構築やイノベーションを通じて貢献しようと取り組んでいます。本シリーズは、京都工芸繊維大学から市民の皆様へ向けた情報発信の一環として立ち上げました。京都の優れた伝統食品がもつ知恵やその技術のすばらしさとお会いする機会として御活用いただければと考えております。

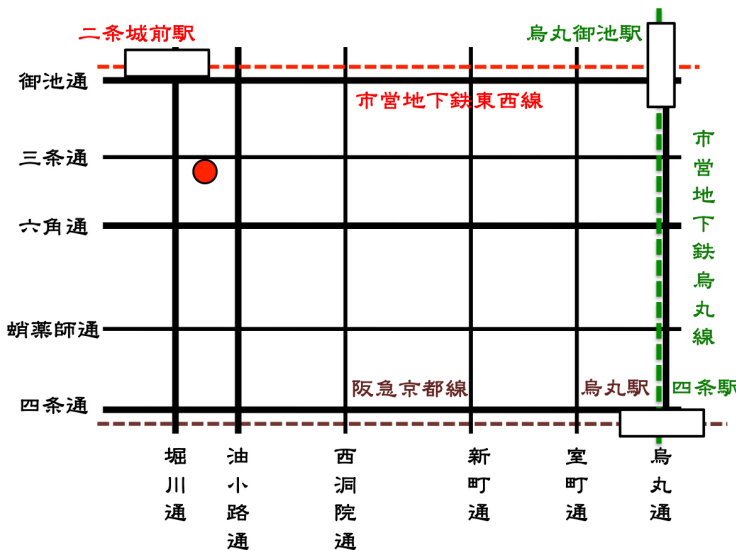
京都工芸繊維大学 副学長 古山 正雄

会場 (町家キャンパス)

京都市中京区堀川三条東入ルスグ
地下鉄烏丸線「烏丸御池駅」阪急「烏丸駅」下車、徒歩約8分
地下鉄東西線「二条城前駅」下車、徒歩約6分

お問い合わせ・申し込み

氏名・年齢・電話番号・メールアドレス記入の上
ファックス：075-724-7799
又は 電話：075-724-7764 井沢まで。
折り返し確認のお返事をします。



お酒を飲みますので車・自転車でのご来場は固くお断りします