

第4回 京の伝統発酵食品学シリーズ「学生のための日本酒入門」

京の

日本酒

正しい「大人の心得」

美味しく学べます。



2012年10月22日(月) 17時30分より
京都工芸繊維大学 60周年記念ホールにて

主催: 京都工芸繊維大学 後援: 黄桜

第4回 京の伝統発酵食品学シリーズ 「学生のための日本酒入門」

2012年10月22日(月) 17時30分より
京都工芸繊維大学 60周年記念ホールにて

入場無料(事前申し込み制) 定員 100名

対象: 20才以上の京都で学ぶ学生さん

申し込み先 hakkou@jim.kit.ac.jp

(メール本文に学校名・氏名・年齢・連絡先を記載してください。)



開催趣旨・講座内容

京都・伏見が誇る日本酒造りは、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バイオテクノロジーです。また、日本酒はその旨さだけでなく料理を引き立てる力や健康増進効果が脚光を浴び、海外でも「Sake」として注目を集めています。一方日本では、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が増えています。そこで、京都の学生さんに日本酒の魅力を正しく学んでもらうためのとっておきの内容を準備しました。京都で学ぶ学生のたしなみとして、日本酒について少し詳しく学んでみませんか？

その壹 ゼロからはじめる日本酒

しぼりたてのお酒ってどんな味？
お燗の温度で味わいがこんなに変わる??

その弐 日本酒と料理のかけ算

互いを引き立て合う日本酒と料理を各種用意しました！

その参 もやしもんワールド 杜氏の仕事

世界が注目する伏見の酒造りの知恵と技！



黄桜三栖蔵 杜氏
高倉敏夫 講師



本学OB(平10 修了)
黄桜 北岡 篤士 講師

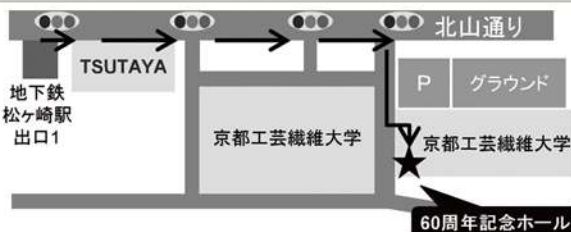


日本酒を敬遠しているあなたも、もっと詳しく知りたいあなたもふるって参加して下さい！！

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・西京味噌・食酢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。これら発酵食品の製造には、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。本講座は、京都工芸繊維大学から若人に向けた情報発信の一環として立ち上げました。京都の優れた伝統発酵食品がもつ知恵やその技術のすばらしさと出会う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 学長 古山正雄



地下鉄烏丸線「松ヶ崎」駅より徒歩8分。
(出口1から右(東)へ400m進み4つ目の信号を右(南)へ180m)

お酒を飲みますので車・バイク・自転車でのご来場は固くお断りします。

次回予告 2012年11月16日(金) 「(仮)醤油再発見! 京の食と醤油」60周年記念ホールにて