

やまぐち街なか大学 IDOM

令和5年度連続特別講座

「日本酒を学習して嗜む」

■日本酒用語を理解し、試飲して確認する

コロナ禍で『宅のみ』の増加に伴い日本酒に接する機会も多くなっていると思われます。『日本酒ラベル』には、純米酒、精米歩合、酵母、麴などの専門用語が使われています。これらの用語をわかりやすく解説します。『用語』の意味を理解し、試飲しながら確認します。

第1回 令和6年 1月20日(土) 18:30~20:30

日本酒の原料・製造法について学習する。

『精米歩合』の意味を解説し、『精米歩合』の異なる(精米歩合40%から80%)純米酒を試飲して、精米による「なめらかさ」を確認する

第2回 令和6年 3月23日(土) 18:30~20:30

日本酒製造の主役である『酵母』について学習する。酵母とは何か?酒造に使用された経緯などを解説する。県内の酒造場で使用されている9号酵母、18号酵母など、『酵母』の異なる純米酒を飲み比べ、「香り」のちがいを確認する。

会場:山口市菜香亭 (定員30名先着申込順)

参加費 各回3,000円 ※食事の提供はありません。

アルコールを摂取する講座です、自動車等の運転は絶対に禁止です、友人や家族に頼る、タクシー公共交通機関等を利用するなど安全な代替手段を利用しましょう。

かしわざい すずむ

講師 柏木 享 氏 (やまぐち発酵文化研究所 代表)



[プロフィール]

鳥取県鳥取市生まれ。

2005年まで、山口県産業技術センターで、県産日本酒の技術力向上と新商品開発の支援を行う。

酒造好適米の復活生産、純米酒用酵母の分離、酒造技術ノウハウの採用、などにより本県の日本酒のレベルアップに貢献。

2006年、やまぐち発酵文化研究所代表。

全国の発酵関連企業への技術支援、本県・酒造史の調査研究を行っている。

やまぐち街なか大学  
IDOM

やまぐち街なか大学事務局

TEL:080-5238-3398/FAX:083-934-3518

E-mail: office@idom.jp 担当:熊谷

<http://www.idom.jp>

申込・お問合せ