

やまぐち街なか大学 IDOM

令和7年度連続特別講座

「日本酒を学習してたしなむ(嗜む)」

■ 日本酒用語を理解し、試飲して確認する

『日本酒ラベル』には、一般消費者にはやや難解であると思われる、こうじ、精米歩合、酵母、純米酒などの専門用語が記載されています。

これらの用語をわかりやすく解説します。用語の意味を学習して試飲することにより、日本酒への興味が深くなり、さらに美味しくたしなむことができます。

第1回 令和7年 11月22日(土) 18:30～20:30

日本酒を学習してたしなむ(1)

・精米歩合・こうじ・酵母・生酴(きもと)などの「日本酒用語」をわかり易く解説。

→酒米「穀良都」・やまぐち桜酵母・生もと・の純米酒を試飲して確認する。

第2回 令和7年 12月20日(土) 18:30～20:30

日本酒を学習してたしなむ(2)

『本県の日本酒はどのようによくなったか！』

→令和7年全国新酒鑑評会入賞蔵の純米酒を試飲して、その背景を学習・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。

かしわぎ 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。

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。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