



令和4年8月29日

広島大学公開講座「広島の日本酒、伝統と人と技」を開講します
9月10日(土)・17日(土) 13:00~15:30

情報提供

広島大学公開講座の1つとして、以下のとおり広島県内の若手蔵元などを講師に招き、「広島の日本酒、伝統と人と技」を開講いたします。

日本の三大酒どころ広島風景や文化に溶けこんでいる酒造りの影響を解き明かしていくとともに、地域に伝わる日本酒の魅力や、伝統ある土地から生まれた新しい酒造りの試みを理解する内容となっておりますので、ぜひ取材いただきますよう、よろしくお願いたします。

■会場

対面：広島大学東広島キャンパス ミライクリエ多目的スペース

オンライン：Zoom

※対面は、すでに満員のため募集しておりません。

※コロナウイルスの感染拡大状況により、対面は中止にすることがあります。

■講義概要

第1日目(9月10日(土) 13:00~15:30)

1. 西条の酒づくりと酒蔵通りの町並み

先進理工系科学研究科 准教授 水田 丞

2. 竹原における日本酒の歴史とこれからの酒造り

藤井酒造 六代目蔵元兼専務執行役員 藤井 義大

第2日目(9月17日(土) 13:00~15:30)

3. 日本酒の香り

酒類総合研究所 醸造技術研究部門 副部門長 磯谷 敦子

4. 神石高原町の酒蔵復活と進化する日本酒

ナオライ株式会社 代表取締役 三宅 紘一郎

■対象

どなたでもご参加いただけます(無料)

■申込方法

Web…次のページにアクセスし、申込フォームから申し込み(9月4日(日)締切)

<https://www.hiroshima-u.ac.jp/iagcc/kokaikoza2022>

【お問い合わせ先】

学術・社会連携部地域連携部門 三戸

Tel : 082-424-5871

E-mail : chiikirenkei@office.hiroshima-u.ac.jp

発信枚数 : A4版 4枚 (本票含む)

12 広島日本酒、伝統と人と技

日本の三大酒どころ広島風景や文化に溶けこんでいる酒造りの影響を解き明かしていくとともに、地域に伝わる日本酒の魅力や、伝統ある土地から生まれた新しい酒造りの試みを理解する。

会場

対面：広島大学東広島キャンパス ミライクリエ多目的スペース
オンライン：Zoom
※コロナの感染状況により対面は中止にすることがあります。

時間

① 13:00～14:15 ② 14:15～15:30

定員

対面 20名 オンライン 100名

対象

どなたでも

受講料

無料

申込方法

郵送・Web

募集期限

一次申込締切 4/28 (木) ※定員に達しなければ9/2 (金) まで先着順にて受付

講師

先進理工系科学研究科 准教授 水田 丞

第1回

9/10 (土)

① 13:00～14:15

西条の酒づくりと酒蔵通りの町並み

西条の日本酒がつくられる酒蔵の建築や酒蔵通りの町並みの特徴について、広島大学建築史・意匠学研究室で行った町並み調査の成果をもとに解説します。

講師

藤井酒造 六代目蔵元兼専務執行役員 藤井 義大

第2回

9/10 (土)

② 14:15～15:30

竹原における日本酒の歴史とこれからの酒造り

竹原での酒造りの歴史を振り返りながら、地域に根づいたこれからの酒造りへの取り組みについて説明します。

講師

酒類総合研究所 醸造技術研究部門 副部門長 磯谷 敦子

第3回

9/17 (土)

① 13:00～14:15

日本酒の香り

日本酒の中にはさまざまな香りが含まれています。それらの特徴や由来について解説します。

講師

ナオライ株式会社 代表取締役 三宅 紘一郎

第4回

9/17 (土)

②14:15~15:30

神石高原町の酒蔵復活と進化する日本酒

神石高原町の酒蔵を復活することで、日本酒を通じて地域が持つ力を引き出し、地域の魅力の掘り起こしに取り組んでいる活動を紹介します。

講座内容に関する

お問い合わせ先

学術・社会連携部 地域連携部門

電話:082-424-5691

メール chiikirenkei@office.hiroshima-u.ac.jp