

” JBEG2009 旭川地場産業文化ミニ講演会 日本酒醸造学と「日本酒の楽しみ方」”

についてのご案内

日時：

12月18日（第1日目）17時45分から約1時間（討論会スケジュール終了直後から）

内容：

我々の研究分野にも深く関連する発酵・醸造学について、旭川の蔵元「男山酒造」社長の山崎氏による講演「日本酒の楽しみ方」を聞きながら、山崎氏アレンジによる「利き酒会」。

解説：

原料となる米や醸造法の違いによる味の違いの解説を受けながら、それぞれの日本酒を味わい、利き酒をするという地場産業文化ミニ講演会です。利き酒に使うお酒は、5種類ほど、純米大吟醸酒、純米酒、しぼりたて（季節限定の秋仕込みのお酒）、復古酒（古来の醸造法による酒）などなど、いずれも日本を代表する蔵元の“銘酒”をご紹介します。

特性手作りパン：

なお会場にはヨーロッパ（特にハンガリー）伝統の手作りパンも何種類か焼いて準備しておきます。ぜひこちらのほうもお楽しみください。

費用：一切無料のミニ講演会です。

企画目的：第1日目の充実した討論会の後に、皆様にリラックスしていただきたく、そして翌日の討論のための充電となるよう、同時に、旭川についてのご紹介となるように、という世話人の思いで企画いたしました。

一切無料ですので、皆様ふるってご参加ください。