

講座番号

ライフスタイル

010

# 季節をめぐる、日本酒講座

～ちょっとわかるともっと深く味わえる～楽しむための日本酒指南

## 講座内容

世界のお酒の中で、日本酒ほど季節を感じることができるお酒は他にありません。「季節をめぐる日本酒講座」は、日本酒の基本的な知識を学びながら、季節ごとに楽しめるお酒の解説と、実際にきき酒して、香りや味わいを楽しむ体験をしていただきます。また、今回は、酒米に焦点を当ててみたいと思います。たくさんの酒米がありますが、代表的なものからひとつずつ解説し、味わうことによって、より深く日本酒の世界に触れることができるでしょう。

期 間	10月12日、12月14日	受講料	5,000円(教材費込み)
曜 日	土曜日	定 員	40名
時 間	15:00～17:00	会 場	横浜・関内キャンパス
回 数	全2回	持ち物	筆記具とお水(500ml)をお持ちください。
教 材	講師が毎回レジュメやプリントを用意します。		
備 考	季節ごとの日本酒を知り、きき酒体験もする講座です。		

## 講座スケジュール

回数	日 程	内 容
1	10月12日(土)	酒米を知って味わおう(1) 秋のお酒と、酒米いろいろ(山田錦、五百万石、美山錦)
2	12月14日(土)	酒米を知って味わおう(2) 冬のお酒と、酒米いろいろ(雄町、秋田酒こまち、そして飯米)

## 講師紹介



### 高橋 雫 (たかはし みずき)

きき酒マイスター

2012年より日本酒講座アシスタントを経て、カルチャーセンターでの日本酒講師及び、落語や音楽会とのコラボイベントに参加、日本酒サロンを毎月開催する。日本醸造協会きき酒マイスター取得、酒類総合研究所官能評価セミナー修了及び全試験合格、日本ソムリエ協会SAKE DIPLOMA 取得、ワインエキスパート及びソムリエ取得、ワイン検定認定講師ブロンズ及びシルバークラス講師。SAKE検定講師。