

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、実際に毎回5種類のきき酒を行い、香りや味わいを楽しむ体験をしていただけます。1回目は日本酒を知るために押さえておきたい造りの基本と、2回目は酵母についてフォーカスしていきます。酵母による日本酒の香りや味わいの違いがわかるとまた日本酒の奥深さを感じられることでしょう。

期 間	5月31日、7月26日	受講料	5,000円
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	筆記用具とお水(500ml)をお持ちください。
教 材	講師が毎回資料を用意します。		
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	5月31日(土)	日本酒の造りについて 麴、酵母、酵素、この3つが分かると、どのように日本酒が造られているのか理解しやすくなります。この回は日本酒の造り方を中心に解説していきます。
2	7月26日(土)	清酒酵母について 酵母は、アルコール発酵をするだけでなく、日本酒の香味にも影響を与えています。この回では、日本醸造協会のきょうかい酵母ほか、色々な酵母違いのお酒の香味を体験していきましょう。

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。