

015

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。「季節を巡る日本酒講座」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ますでしょう。

期 間	10月11日、12月13日	受講料	5,000円
曜 日	土曜日	定 員	40名 ※最少催行人数 15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、お水(500ml)
教 材	講師が配布資料を用意します。		
備 考	●この講座は10月3日(金)までに中止の連絡が無ければ開催となります。		

講座スケジュール

回数	日 程	内 容
1	10月11日(土)	秋の酒、いろいろ 秋の味覚に合う日本酒はたくさんありますが、まずは、各酒蔵の出すひやおろしや秋酒、また深まる秋に合わせた熟成酒など。ちょっと変わった造りのお酒もあわせて味わいつつ学んでいきましょう。
2	12月13日(土)	新酒しぼりたてを味わう この時期は新酒しぼりたてがスタートする季節です。新酒独特の味わいや、ちょっと荒々しい味わいの物も試してみましょう。日本の文化と切り離せないお酒とのかかわりについても解説していきます。

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