

放送大学公開講演会

日本酒造りを理解 するために

入場無料
要予約

〔日 時〕▶▶▶ 3月1日(日) AM10:30~PM12:00

〔会 場〕▶▶▶ 放送大学 広島学習センター
大講義室(3階)
(広島市中区東千田町1-1-89)

※広島大学東千田キャンパスの駐車場は有料です。
公共交通機関をご利用ください。

日本の伝統的な酒造りの技術は、こうじ菌を使う独特のものであり、日本が誇る文化として令和6年12月に、「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。この登録により、関係する酒類である日本酒、焼酎、泡盛、味醂の、国際的な認知度の向上が期待されます。ところで、身近にあるこれらの酒類の造り方は、ご存じでしょうか。今回の講演では、「日本」の名が付いている日本酒造りを中心に、わかりやすくお話をしていきます。



講師：福田 央 先生
(独立行政法人 酒類総合研究所 理事長)

お 申 し 込 み 先

放送大学 広島学習センター

TEL

082-247-4030
(月曜・祝日を除く)

