

平成29年度公開講座（吉備の発酵文化Ⅰ・Ⅱ）概要

実習	吉備の発酵文化Ⅰ・Ⅱ
◆対象	一般各20名 ※各回11名未満の場合は不開講
◆申込締切日	9月8日（金）
◆受講料	6,000円（1回のみ参加でも6,000円）

☆講師名 大下 朋子

<講師略歴> ■2003年 吉備国際大学大学院社会学研究科 社会学専攻修士課程修了
 ■2006年 吉備国際大学大学院社会学研究科 博士課程満期
 ■現在 吉備国際大学外国語学部外国学科 講師

<研究分野> ■アジア経済論、インド経済、社会経済論、社会学

【第1回】吉備の発酵文化Ⅰ

実施日	平成29年10月21日（土） 9:00～17:00
会場	岡山市及び倉敷市（集合は吉備国際大学若しくは備中高梁駅前）

【第2回】吉備の発酵文化Ⅱ

実施日	平成29年11月18日（土） 9:00～17:00
会場	新見市（集合は吉備国際大学若しくは備中高梁駅前）

◆ 内 容 ◆

吉備の発酵文化Ⅰでは「極聖」「世の花」等の清酒や「独歩」等の地ビールを製造する宮下酒造(岡山市中区)と、岡山の誇る雄町、朝日などの酒米と高梁川流域の水にこだわった「燦然」「木村式奇跡のお酒」「倉敷小町」の蔵元である菊池酒造(倉敷市玉島)を訪問します。

吉備の発酵文化Ⅱでは備中の大地が育んだ「米」、神代川の「水」、杜氏が醸す「技」の三つの粋が光る蔵元三光正宗酒造(新見市哲西町)と新見の地から変わらぬ伝統の味を守り続けるカツマル醤油醸造(岡山県新見市新見)を訪問します。

昨年訪れた、てったワイナリー(新見市哲多町)、平喜酒造、丸本酒造(鴨方町)に続き、吉備の国に受け継がれた食や日本酒の歴史に思いを馳せながら、岡山・倉敷の美酒と発酵食品の伝統の味わいを探訪しませんか。工場の見学ですので、1回の定員を20名とさせていただきます。