



期間 令和4年 1月19日(水)～2月16日(水) [全5回]

実施場所 八幡西生涯学習総合センター
〒806-0021 八幡西区黒崎3-15-3 コムシティ内

申込・
問合せ先 八幡西生涯学習総合センター
〒806-0021 八幡西区黒崎3-15-3
TEL: 641-9360 FAX: 641-9332

時間 14:00～16:00

申込締切

1月5日(水)

スマートフォンからも
お申込みできます▶



定員 30名

受講料 2,500円

受講生への
メッセージ

コーディネーター：八幡西生涯学習総合センター

このコロナ禍で、自宅でお酒を楽しむ方が増えています。

お酒は古来から人々と共にあり、その土地の気候風土に合わせて変化を遂げ、文明や社会を築く上で重要な役割を果たしてきました。そんなお酒について今こそ深く知り、教養としてその知識を味方につけ、より文化的で健康的な毎を送る手立てとしましょう。

本講座では、基本的なお酒の知識から、身体をいたわりながら飲む方法など、上手にお酒と付き合いながら楽しむ方法を学びつつ、北九州で酒造りや販売に関わる人も紹介し、応援します。

回数	月日	テーマ・内容	担当講師
1	1/19 (水)	酒と文化 ～酒はどこから来たのか 人と酒との関係とは～	北九州市立大学 西南女学院大学 下関市立大学 非常勤講師 篠原 征子 中国黒竜江省生まれ。専門は中国の言語と文化。本講座では酒文化の奥深さと素晴らしさをお伝えします。
2	1/26 (水)	日本酒 その美味しさのヒミツ ～科学で酒の謎にせまる～	北九州市立大学 国際環境工学部 教授 森田 洋 九州大学大学院修了。食品・酒類開発や抗菌剤開発の研究など多方面で活動中。ものづくり日本大賞特別賞など受賞。科学的見地からの酒についてお話しします。
3	2/2 (水)	葡萄のめぐもり ～ぶどうを育て ワインを造り 日々学ぶ 小さなワイナリーのこだわり～	平尾台ワインドメーヌ・ル・ミヤキ オーナー 宮木 秀和 プロフェッショナル・ソムリエ。全日本ソムリエ連盟理事。ボルドー地方、サンテミニオンの丘を訪れて、ワイン造りを決心しました。ワインの魅力をお伝えします。
4	2/8 (火)	甘酒の底力 ～お酒じゃないの!? 甘酒の正体とは～ ※甘酒テイastingあり	旬田村本店 代表取締役 田村 洋文 甘酒の開発を通して地元の魅力を発信し続ける店主が、誰でも楽しめる甘酒の底力を伝えます。酒のある生活、美味しい酒の選び方などアルコールについてのこぼれ話も。
5	2/16 (水)	酒は善か悪か ～酒がもたらす 脳への働き～	九州歯科大学 教授 吉野 賢一 専門は脳科学。九州大学農学部を卒業後1994～96年京都大学霊長類研究所特別研修員(兼任)。難しい脳科学の話をつかりやすくユーモアたっぷりにお伝えします。

スポット受講
詳細は2ページ
料金
1,000円/回
初回1回
のみ