

講座番号
C044

樽平酒造の酒造り

講座講師・内容

上岡洋晴 [地域環境科学部教養分野教授]

東 和男 [応用生物科学部醸造科学科元助教]

高橋昌作 [樽平酒造(株)アドバイザー]

山形の樽平酒造では、蔵人が夏に酒造好適米を栽培し、雪に閉ざされる冬場に、杜氏として仕込む清酒は、地元の農業・経済を活性化し、百薬の長が健寿をかなえます。樽平酒造の掬粋巧芸館では中国(漢～清時代)、朝鮮(新羅～李朝)、日本(鎌倉～近代)、南方の陶磁器が所蔵され、また宮尾登美子のNHKドラマ「蔵」の収録が、手造り仕込を再現する酒蔵として撮影されました。地域を創生・振興する樽平酒造の造りを蔵人から学び、きき酒します。



カリキュラム

※講座内容、日程は変更になる場合があります。

12/9(日) 13:00～15:00

詳細

会場: 東京農業大学「食と農」の博物館

受講料: 3,000円

定員: 32名(対象: 20歳以上)

申込期間: 9月7日(金)～9月27日(木)

※定員を超えた場合は抽選になります。