

和食文化連続講座 京都の発酵食



昨今、コロナ禍の影響により家で食事をする機会が増えた方も多いのではないのでしょうか。和食の根幹を担う、日本酒・味噌・漬物・酢はいずれも「発酵」することにより造られる食品です。

今回の講座のテーマは「京都の発酵食」。

京都府内でこだわりの発酵食品を製造する企業の方を講師にお招きし、それぞれの食品に関してお米との関わり、販売、古典文芸にみられる食材について学内講師とのパネルディスカッションを行っていただきます。

和食文化に興味をお持ちの方々、「発酵食」を取り巻く様々な知見に触れ、これを機に今一度食卓を見直してみませんか。

新型コロナウイルス感染防止のため、当講座は二通りの受講方法があります。

- (1) 従来通りの指定会場（京都学・歴彩館 大ホール）での受講（定員150名）
- (2) インターネットを介したオンライン受講

申し込み時にどちらで受講されるかを選択してください。

事前学習

事前学習動画「発酵とは何か」

- 発酵について（本学生命環境科学研究科 渡部邦彦教授）
- 京都の発酵食品

(DVD送付/オンデマンド配信)

コーディネーター・モデレーター

本学文学部 特別専任教授
佐藤 洋一郎



本講義

令和2年11月29日(日) 第1回：京の酒
佐々木酒造株式会社 代表取締役社長 佐々木 晃 氏

同 12月20日(日) 第2回：京の味噌
株式会社本田味噌本店 代表取締役社長 本田 茂俊 氏

令和3年 1月10日(日) 第3回：京の漬物
株式会社西利 代表取締役社長 平井 誠一 氏

同 2月 7日(日) 第4回：京のお酢
株式会社飯尾醸造 四代目 飯尾 毅 氏

〈学内講師〉

生命環境科学研究科 増村 威宏教授（米、清酒）、中村 貴子准教授（販売）
文学部 藤原 英城教授、母利司朗教授、山崎福之名誉教授（文芸）

開講時間：全回とも14:00～16:30

- タイムテーブル〔途中、休憩・換気15分ずつ〕
- 外部講師の講演（30分）
- 外部講師×学内講師のパネルディスカッション（60分）
- 事前質問・当日質問への回答（30分）

申込方法は、
詳細は、
裏面を
ご覧ください

受講料 全4回 5千円

申込締切 令和二年一〇月一四日(水)



和食文化連続講座 京都の発酵食

当講座は、新型コロナウイルス感染防止のため、これまでと異なり二つの参加方法を御用意しました。
どちらで受講するかを選択の上、それぞれ所定の方法で申し込んで下さい。

参加方法	指定会場での受講	オンライン受講
受講日時	令和2年11月29日、12月20日、令和3年1月10日、2月7日 いずれも日曜日 14:00~16:30	
受講対象	<ul style="list-style-type: none"> ●和食文化に関心のある方 ●原則として4回とも参加していただける方 	
申込〆切	令和2年10月14日(水)	
受講料	5,000円/人(全4回分一括徴収、DVD代・オンライン管理費等含む)	
事前学習映像	DVDを送付	インターネット上の 指定URLで配信
受講会場	京都学・歴彩館 大ホール	
定員	150名	
申込み方法	専用サイトからフォームで申込 または、 以下の申込書を郵送	専用サイトからフォームで申込
その他	※申込をされた方に、募集期間終了後、受講料の納入方法についてお知らせ します。	

★申込サイトURL : <http://www.kpu.ac.jp/link/renzoku2020.html>

(郵送申込書の送り先) 〒606-8522 京都市左京区下鴨半木町1-5
 京都府立大学 京都和食文化研究センター
 「連続講座」係
 TEL. 075-703-5251



(キリトリ線)

和食文化連続講座 京都の発酵食 郵送用申込書 (コピー可)

(フリガナ) 氏名	年齢	10代~20代 ・ 30代以上
	e-mail	
住所 電話番号	(〒 -)	※こちらの御住所に受講案内書をお送りします。 TEL. - -
所属組織	令和3年度「和食文化連続講座 京都の発酵食」に参加申込します。 なお、受講が認められた場合、受講料(全4回 5,000円)を支払います。	
参加方法	※どちらかに○をつけて下さい () 京都府立 京都学・歴彩館 大ホールにて受講(定員150名程度 先着順) () オンライン/オンデマンド配信にて受講	