

発酵と文化

日本の酒と和食の文化

2024年3月18日(月)
14:00~16:00 (終了予定)

会場 AP品川 ルームF
(〒108-0075東京都港区港南1-6-31品川東急ビル 8F)

定員 会場50名(先着順) ※要事前申し込み

主催 公益財団法人 味の素食の文化センター

近年の甘酒や塩麴のブーム、発酵食品の専門店やカフェの登場で身近になった「発酵食品」。発酵の歴史を紐解くとそれぞれの地域の気候風土と文化が密接に結びついて発展しています。『vesta』発酵と文化より、中島春紫氏(明治大学 農学部 教授 「日本の酒と和食の文化」)が、ご寄稿内容を中心に、日本酒と和食のマリアージュや私たちの毎日の食を支えている発酵食品の魅力・美味しさについて解説します。

●「聴くvesta」とは

食文化誌『vesta』のご執筆者を講師に招き、ご寄稿内容を中心に講義をして頂く公開講座です。誌面に収まりきらなかった話題も取り上げますので、さらに理解を深める事が出来ます。50名程度を対象に講義と質疑応答で構成。小規模なので講師との距離が近く、気軽に質問が出来るのが特徴です。

プログラム

13:30 開場(受付開始)

14:00 開会

14:05 講演(90分)

中島春紫氏(明治大学 農学部 教授)

演題:日本の酒と和食の文化について

15:35 質疑応答

16:00 閉会(終了予定)



講師

中島春紫氏

(明治大学 農学部 教授)

申込方法

二次元バーコード、
下記リンクの受付フォームより
申し込みください。

<https://ws.formzu.net/fgen/S517958292/>

問合せ先 : shokubunka@9th-note.com

