



「日本酒を味わう」

日時：3月18日(日)午後3時から
会場：日本料理 寶樂(たから)
講師：酒のきまた 木全辰夫さん

かねてより要望の高かった日本酒の講座を、「酒のきまた」の木全辰夫さんを講師にお迎えして開催します。

木全さんは、がんばっている酒蔵を自らの足と舌で発掘し、応援していることで知られています。そういった関係から、他ではなかなか手に入りにくくなったお酒も、お店に置いてあったりします。



木全さんいわく、近年、日本酒の製法も技術がどんどん進み、これまでにないおいしい日本酒が生まれているのだとか。今回はそうした日本酒の現状についてのお話を聞きながら、用意していただいたトレンドイナ日本酒や古典的な日本酒など、違ったタイプの日本酒をいくつか味わってみたいと思います。日本酒はお料理とともに味わうものということで、日本料理「寶樂」さんの、ちょっとしたお料理もご用意しました。

ぜひ木全さんお勧めの、おいしい日本酒を、飲み比べてみてください。

◆いちのみや大学第 37 回講座 「日本酒を味わう」

- ・日時：3月18日(日)15:00～17:00
(受付開始 14:30～)
- ・会費：2000 円(お料理付)
- ・定員：40 名(要予約)
- ・場所：日本料理 寶樂
一宮市泉 1-10-12
※お車はご遠慮ください。
一宮駅から徒歩 10 分ちよつと

- ・お問合せ・お申込み：
いちのみや大学事務局
メール info@ichinomiyaigaiku.com
電話 080-4227-8641
FAX 0586-72-5445 にてお申し込みください。

- ・申し込み締切：準備のため3月16日(金)午後5時までにお申し込みください。
キャンセルの場合はお早めにご連絡ください。

※詳しくはホームページにて <http://ichinomiyaigaiku.com>



◆いちのみや大学とは

いちのみや大学は、一宮の街をまるごとキャンパスにし、
一宮にこんなすばらしい人がいることの紹介
一宮近辺の郷土の歴史・文化の勉強
一宮の自慢の場所の見学など
ともに豊かに学んでいこうという生涯学習の市民活動です。

◆これからの講座の予定は？

月日	曜日	場所	講師	内容
2月25日 12時～	土	ちゃらん家	げん氣CAFE 小崎 幸恵さん	マクロビオテック入門追加講座 基本の説明とお食事
3月18日 15時～	日	日本料理 寶楽	木全酒店 木全辰夫さん	木全さんお勧めの 日本酒の利き酒会
4月14日 14時～	土	産業体育館	元一宮市立北方中学校校長 田中 豊先生	明智光秀と 津島の豪族四家七名字の事

これまでに開催した講座： デジカメ講座、シャンソン、アフリカの音楽、ジャズピアノ、ヴァイオリンについて、古典落語、アートについて、洞窟探検の魅力、ネパール料理、韓国料理、日本茶、おから味噌、うすずみ桜と真清田神社のなぞ、織田信長のこと、美濃路・起宿について、船橋楽器資料館、プラネタリウム、葛利毛織、妙興寺、尾西繊維協会ビル等の見学など

◆いちのみや大学の講座は、どこで知ることができるの？

・いちのみや大学ホームページ

<http://ichinomiyaigaigaku.com> で、学生登録(無料)をしていただくと、新しい講座の案内を月1回、メールでお知らせします。

登録方法→学生登録は、いちのみや大学ホームページの上部にある**学生登録**のボタンをクリックし、学生登録のページで、メールアドレス、お名前、ユーザー名(半角英数字で4～10字)、パスワードなどを登録(受講者登録)してください。

受講したい時は、ログインして、受講したい講座名をクリックし、講座詳細のページの下にある**受講予約を申し込む**のボタンを押すと、それだけで受講の申し込みができます。

・**チラシ** 市役所(各庁舎)、市民活動支援センター、織部亭、野の花、三八屋、ちゃらん家馬宿、ヘアーシャンティなどで配布

・中日新聞など

中日新聞 『おでかけガイド』(金曜日に掲載)

中日新聞ミニコミ紙 『タウンニュース』(毎月1日発行 一宮北部専売所 末広、富士、貴船学区方面)、『ほっと！タイムス』(毎月15日発行 一宮市西部、萩原、戸塚、大和、西御堂地区販売店)『きたがたくらぶ』(毎月1日発行 北方地区販売店)などに掲載しています。