



いちのみや大学第 73 回講座

「日本酒を味わう」

日 時： 9 月 23 日 (火/祝) 午後 3 時から 5 時
会 場： 割烹くずし うろこ (一宮市大江 1-1-10)
講 師： 酒のきまた 木全辰夫さん
定 員： 24 名
参加費： 3000 円



和食がユネスコ無形文化遺産に登録されるなど、いまや日本食は世界的ブームになっています。同様に、日本酒も西欧料理との相性がよいと、関心を持たれています。

その一方で、日本国内では日本酒の消費量が減っているのだとか。私たち日本人にとって、日本酒はあまりに身近すぎて、その魅力に気づいていないのかもしれませんが。

「酒のきまた」の木全辰夫さんは、地方でがんばっている「元気で魅力的な日本酒の蔵元」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。今回はその木全さんをお迎えし、木全さんお勧めの日本酒とその魅力についてお話をさせていただきます。

また日本酒はお料理とともに味わうものです。木全さんが、季節の素材を使って丁寧に調理をすることで信頼をおいている、「割烹くずし うろこ 本店」の池田克史さんに、日本酒にあう、おいしいお料理を出していただき、日本酒を楽しみたいと思います。

【会場ご案内】

割烹くずし うろこ 本店
(一宮駅から徒歩 12 分ちよつとです)

〈注意！〉お酒を飲みますので、
お車でのご参加はおやめ下さい。
お料理などの準備がございますので、当日の
キャンセルは、実費をいただくことがあります。



・お問合せ・お申込み： いちのみや大学事務局

メール info@ichinomiyaigaku.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 9 月 22 日 (月) 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を。

※詳しくはホームページにて <http://ichinomiyaigaku.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として、
一宮周辺で様々な分野の知識を持つ人に講師をお願いし、
一宮の地域資源を生かし、
一宮の街の様々な場所を教室に、
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
7月12日 10:30～	土	i-ビル3階 市民活動支援センタ 一会議室	元一宮市立北方中学校校長 田中 豊先生	明智光秀は逆臣か忠臣か 受講料 500円
8月6日 14:00～	水	i-ビル3階 市民活動支援センタ 一会議室	日本画家 社本 奈美さん	日本画との出会い 受講料 1000円

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、円空仏、尾張の郷土料理、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、一宮市博物館、三岸節子記念美術館、尾西歴史民俗資料館、織部亭、三八屋、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)などに掲載しています。

いちのみや大学事務局

〒491-0854 一宮市北園通5-4-1

tel:080-4227-8641/fax:0586-72-5445 mail: info@ichinomiyaigaigaku.com