



# 銘酒を愉しむ その極意さわりにふれる

日本酒はイネの栽培にはじまり、私たちの食文化と生活に溶け込んで醸されてきました。その味わいを表す言葉は、爛映え、濃醇、淡麗、秋上がりなど多く、奥深いものです。

日本酒ができるまでの複雑な技法と日本人の智慧と情熱を、十四代目増田徳兵衛氏にお話しいただきます。

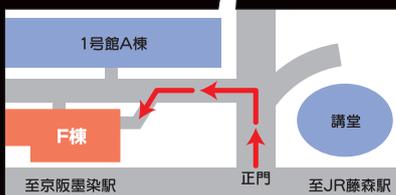
平成26年度京都教育大学公開講演会

シリーズ『和食を学ぶ、和食を伝える』第3回

受講料  
無料

事前の申込不要です

## 会場のご案内



講師

第14代 ますだ とくべえ 増田 徳兵衛 氏

(造り酒屋「月の桂」製造元 (株)増田徳兵衛商店 社長)

日時

平成27年2月23日(月) 18時~19時30分

会場

京都教育大学 F棟 F16 講義室

対象

一般市民

京都市伏見区深草藤森町1番地  
京阪電車「墨染」駅から東へ徒歩約7分  
JR奈良線「JR藤森」駅から西へ徒歩約3分  
※車での来場はご遠慮願います



※この講演会は、「平成26年度 伏見連続講座」の対象講座です。

お問い合わせ

京都教育大学総務・企画課 ■ TEL 075-644-8125

■ Mail kouhou@kyokyo-u.ac.jp ■ http://www.kyokyo-u.ac.jp/