

# 技と伝統の継承のメカニズム

「酒造りの技と伝統を科学でひも解く」

## 岡山のアカデミズムと 岡山県酒造組合の初の コラボレーション講座 in 後楽園

ハイグレードな岡山の  
美酒・美食を味わいながら、  
杜氏・蔵人 **VS** 気鋭の研究者のトークが  
醸し出す崇高な時の流れを  
共有してみませんか？

日時 **2013年10月6日(日)**  
12:30~15:30 (受付開始 11:45より)

場所 **後楽園鶴鳴館** (岡山市北区後楽園1-5)

会費 **4,500円** (学生4,000円)  
(フリードリンク、酒肴弁当(味ごよみなんば)、  
イタリアンおつまみ6種 (Trattoria PizzeriaAppetito))  
※後楽園への入園料は各自でお支払い願います

募集人員 **70名** (先着順) **締切** 10月1日

喜平 平喜酒造  
さつき心精魂一滴 萬歳酒造  
萬年雪 荒走り 森田酒造  
武蔵の里 田中酒造  
燦然 菊池酒造  
吉備土手麦酒

### ★お申込み＆お問い合わせ先

メールか、FAXで  
ご氏名、電話番号、参加人数、年齢をお知らせください。  
E-mail: hiratoki@okayama-u.ac.jp  
Fax: **086-251-7755** (岡山大学教育学部共用:寺澤研究室宛)

ジョイントプログラム

Joint Program

### ◆ご挨拶

山本 進一 (岡山大学理事・副学長)

### ◆技と文化が伝承されるメカニズム

寺澤 孝文 (岡山大学 教授)  
原 潔巳 (平喜酒造 杜氏)  
藤澤 昌城 (萬歳酒造 蔵人)

### ◆お酒の楽しみ方：

世界に広めたい日本酒の文化

佐々木 崇光 (岡山県酒造組合 専務理事)

### ★音楽生演奏

フルート 篠 薫理 さん  
シンセサイザー 澤崎 美恵子 さん

◆お車でのお越しはご遠慮ください。

◆未成年の方は、ご遠慮ください。

◆20歳以上の方ならどなたでもご参加頂けます。

岡山大学地域総合研究センターまちなかキャンパス事業職員企画 代表：坂本清美

主催 岡山大学大学院教育学研究科寺澤研究室 (科学研究費補助金、「縦断的 大規模調査法を基礎とした因果推定研究の創出」プロジェクト)  
共催 岡山大学リサーチ・アドミニストレーター (URA) 執務室  
後援 大学コンソーシアム岡山、岡山市、山陽新聞社、朝日新聞岡山総局、読売新聞岡山支局、おかやま観光コンベンション協会、  
公益社団法人倉敷観光コンベンションビューロー、岡山商工会議所、oni ビジョン株式会社

# Joint ジョイントプログラム Program

## ◆技と文化が伝承されるメカニズム

寺澤 孝文 (岡山大学 教授)

原 潔巳 (平喜酒造 杜氏)

藤澤 昌城 (萬歳酒造 蔵人)

## ◆お酒の楽しみ方:世界に広めたい日本酒の文化

佐々木 崇光 (岡山県酒造組合 専務理事)



## ◆ご挨拶

山本 進一 (岡山大学理事・副学長)



## ★音楽生演奏

ハナミズキ、月の砂漠、リベルタンゴ、日本の歌、クラシックは愛の挨拶・カルメンより「アラゴネーゼその他・・・

フルート 篠 薫理 さん

シンセサイザー 澤崎 美恵子 さん

## ◆◆月夜の宴“秋盛り”(酒肴弁当)

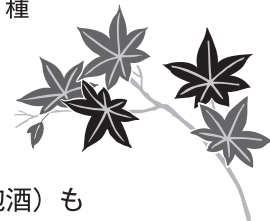


栗甘露煮	里芋煮
银杏松葉	アミ海老塩漬け
ピオーネ	秋鮭柚子漬
マスカットみぞれ和え	鶏肉八幡巻
栗負麩柚子味噌田楽	だし巻玉子
しめ鯖酢	蒲鉾
もずく酢	チーズフライ
いちじく生ハム巻き	むかご飯
さつま芋甘煮	奈良漬、小梅
秋刀魚蛮漬	煮豆
ママカリ酢	

## ◆◆イタリアンおつまみ



モルタデッラのコルネッテイ  
チーズのフリット  
ズッキーニのリピーエーノ  
ブルスケッタ2種



★マスカットピルス(発泡酒)もお楽しみいただけます。

## ◆参加申込書◆

※20歳以上限定

Fax: 086-251-7755 (岡山大学教育学部共用:寺澤研究室宛)にご送付ください。

氏名 フリガナ ( )歳代 男・女	氏名 フリガナ ( )歳代 男・女
住所 〒	住所 〒
メール 電話	メール 電話
氏名 フリガナ ( )歳代 男・女	氏名 フリガナ ( )歳代 男・女
住所 〒	住所 〒
メール 電話	メール 電話

(電話かメールのいずれかを必ずご記入ください)