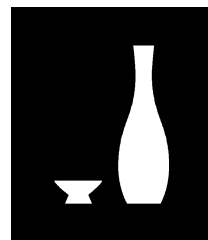




# 日本酒の 美味しさを決めるもの

★ お酒は酔うだけではなく味わいを楽しむものです。人それぞれに好みがあり美味しいと感じるお酒は違うようです。今回は、日本酒の味わいの違いがどこから生じるのかをみていきたいと思います。日本酒の完成度を競う審査会、高級な日本酒の代表とされる純米大吟醸酒、日本酒の味わい成分と飲み方など、多面的に日本酒の美味しさを決めるものに迫りたいと思います。(橋爪)

日時	令和元年11月8日(金曜日) 午後2時から午後3時30分まで
会場	中央市民サービスセンター 洋室4 (秋田市役所3階)
内容	日本酒の美味しさについて
対象	秋田市民
定員	先着40人
参加費	無料
持ち物	筆記用具
講師	橋爪克己氏 秋田県立大学 生物資源科学部 教授



受付期間：10月7日(月曜日)から 定員になり次第終了

問合せ・申込み  
秋田市教育委員会 生涯学習室 電話 018-888-5810  
午前8時30分から午後5時15分まで

生涯学習室「市民大学講座」のホームページをご覧ください。

URLは <https://www.city.akita.lg.jp/kurashi/shakai-shogai/1008476/1010905.html>

「秋田市トップページ」→「広報ID検索」→「1010905」と入力→「市民大学講座」