宍粟市報道発表

令和6年5月2日

テーマは日本酒造り

発酵講演会　参加者を募集

概　要	現役の杜氏が日本酒造りについて語る発酵講演会の参加者を募集します。発酵文化を受け継ぎこだわりの日本酒を造り続ける酒蔵の杜氏が「発酵のまち宍粟における日本酒造り」をテーマに講演します。 **日　　時**　６月２日（日）14 時～15 時 30 分（受付は 13 時 30 分～） **会　　場**　宍粟防災センター５階ホール（宍粟市山崎町鹿沢 65 番地３） **講　　師**　山陽盃酒造株式会社　専務取締役　壺阪 雄一 さん **参 加 費**　無料 **定　　員**　先着 100 人 **申込期限**　５月 23 日 17 時 また、６月 30 日には山口いく子さん（発酵おうちごはん研究所主宰）を講師に「日本酒に合う発酵料理」がテーマの料理教室を開催します。 **日　　時**　令和６年６月 30 日（日）10 時～13 時 **会　　場**　宍粟市役所北庁舎２階　調理室 **参 加 費**　１，０００円 **参加要件**　宍粟市内在住の人 **定　　員**　16 人（応募者多数の場合は抽選） **申込期限**　６月 10 日（月）17 時 **講演会、料理教室とも申込方法** 市公式サイトからアクセスできる専用フォームで申し込むか、秘書政策課へ電話で申し込み **主　　催**　宍粟市発酵のまちづくり推進協議会（事務局：秘書政策課）
参考資料	発酵講演会・発酵料理教室チラシ
問合せ先	所属　秘書政策課　℡　0790-63-3139

兵庫県宍粟市

「発酵のふるさと宍粟」

発酵講演会

今年度、「伝統的酒造り」が、ユネスコ無形文化遺産へ登録される予定です。宍粟市は「播磨国風土記」に日本酒発祥の地を示す記述があり、豊かな自然に支えられ、いまもなお発酵文化が受け継がれています。そんな宍粟市でこだわりの日本酒を造り続ける、杜氏ならではのお話を聞いてみませんか。

講演『発酵のまち宍粟における日本酒造り』

6/2(日)14:00～15:30（13:30～受付）
宍粟防災センター5階ホール

◆定員　100名（定員になり次第締め切ります）
◆参加費　無料
◆申込方法　専用フォームまたは電話
◆申込期間　4/18（木）～5/23（木）17時まで
◆手話通訳・要約筆記・託児（要予約）あり
◆その他　市内酒蔵の日本酒を試飲できます

※運転される方は、お酒の試飲は出来ませんのでご了承ください。

講師：山陽盃酒造株式会社
専務取締役
つぼさか　ゆういち
壺阪　雄一 さん

お申し込み
専用フォーム

主催：宍粟市発酵のまちづくり推進協議会
申し込み・問い合わせ
（宍粟市役所 秘書政策課　☎0790-63-3139）

R6年度 発酵料理教室

発酵食の魅力や正しい知識、調理方法を学ぶ発酵教室

テーマ：日本酒に合う発酵料理

☆白身魚の味噌マヨ焼き
☆水キムチ　など

講　師　発酵おうちごはん研究所
　　tabelabo_ikumama kitchen 主宰　山口　いく子さん
日　時　**6月30日（日）**10：00～13：00
参加費　1,000円
場　所　市役所北庁舎２階　調理室
定　員　16人（申し込み多数の場合は抽選）
参加要件　市内在住の方
申込期限　令和６年６月10日（月）17時まで
申込方法　専用フォームまたは電話

お申し込み
専用フォーム

テーマ：全国学校給食甲子園2022優勝メニュー

講　師　千種小学校　栄養教諭　世良　光さん
日　時　**12月１日（日）**　10：00～13：00
参加費　1,000円
場　所　市役所北庁舎２階　調理室
定　員　16人（申し込み多数の場合は抽選）
参加要件　市内在住の方
申込期限　令和６年11月11日（月）17時まで
申込方法　広報しそう、しーたん通信等でお知らせします

主催：宍粟市発酵のまちづくり推進協議会
申し込み・問い合わせ：宍粟市役所 秘書政策課　☎0790-63-3139