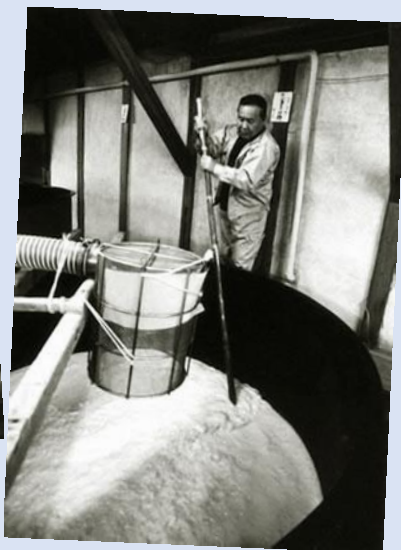


# 酒と食文化で むすぶ 鳥取と京都



「うまい。京都でも飲みたい。」

鳥取に赴いた折にいただいた何げない思いから本企画は始まりました。

「うまい」と感じたその理由を、歴史、食文化、酒造、農業などさまざまな視点から考え、ご紹介しまして、鳥取と京都をむすびたいと思います。

(京都産業大学文化学部京都文化学科准教授 コーディネーター 笹部 昌利)

◆日時 令和3年9月12日(日) 13:30~16:00 (13:00開場)

※新型コロナウイルスの感染状況により延期となる場合があります。

延期の場合はHPでお知らせする他、申込時に入力いただくメールアドレスにご連絡いたします。

◆場所 京都産業大学 むすびわざ館2階「むすびわざホール」

(京都市下京区中堂寺命婦町1-10)

JR「丹波口」駅 徒歩約7分

阪急「大宮」駅・京福「四条大宮」駅 徒歩約11分

※会場に駐車場はございませんので、公共交通機関をご利用ください。

◆定員 120名 《事前申込制・参加費無料》

※座席の間引きや入場の際の検温など感染防止対策を実施しております。会場ではマスクを必ずご着用ください。

◆プログラム ※今後の新型コロナウイルス感染状況により内容に変更が生じる場合があります。

講演：「酒造文化の様相 ―鳥取と京都―」

京都産業大学文化学部京都文化学科教授 村上 忠喜

講演：「江戸時代の鳥取藩の酒づくり」

鳥取県立博物館主任学芸員 大嶋 陽一

講演：「鳥取のお酒の特徴」

山根酒造場代表取締役社長 山根 正紀

講演：「<sup>つくり</sup>強力について」

鳥取県産業技術センター電子・有機素材研究所上席研究員 茂 一孝

トークセッション 司会：笹部 昌利

◆申込 URL:<https://forms.gle/zbiY3gTnYq9fcMac9>

※上記URLもしくはQRコードからお申込みください。



参加者には、協力店舗で使える「試飲クーポン」と「鳥取の地酒」をプレゼント。

20歳未満の方へのクーポンの配布はありません。プレゼントは特産品ジュースになります。

※クーポン利用期間や利用可能店舗については、別途HPでもお知らせします。

問合せ先 鳥取県関西本部 <https://www.pref.tottori.lg.jp/298550.htm>  
TEL: 06-6341-1977 E-Mail: [kansai@pref.tottori.lg.jp](mailto:kansai@pref.tottori.lg.jp)

