



令和元年 6 月 10 日

各報道機関 御中

宮崎大学企画総務部
総務広報課長

宮崎大学公開講座「宮大だれやみ講座（熊本編）」の実施について

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

日頃より本学の教育・研究・社会貢献活動についてご理解とご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、本学では、若草通りアーケード内にある宮崎大学まちなかキャンパスの新企画としまして、5月10日（金）より「宮大だれやみ講座」を開始したところであります。

本講座は、地酒（焼酎）と伝統的魚介類食がどのように根付き、愛され続けてきたのかを調査してきた教育学部教授の中村周作が講師を務めます。

第2回目となる6月14日（金）は、「熊本編」と題して、熊本県の酒とつまみについて学びます。また、球磨焼酎酒造組合様の協力も得て、大きく4タイプに分かれる球磨焼酎の飲み比べをするなど、宮崎にいながら他県の焼酎の魅力について実践を通して学べる内容となっております。

本学としましては、このような取組を通じて、多くの市民の皆様に学びの機会を提供するとともに、中心市街地の交流人口増加に貢献していきたいと考えておりますので、取材していただき、記事として取り上げていただければ幸いです。

敬 具

記

日 時：令和元年6月14日（金）18:00-20:00

場 所：宮崎大学まちなかキャンパス（宮崎市若草通アーケード内）

その他：詳細は別紙のとおりとなります。

① 問い合わせ先

産学・地域連携センター 後田

E-mail: m-chiiki@of.miyazaki-u.ac.jp

Tel : 0985-58-7188

② 発信元

企画総務部総務広報課

TEL : 0985-58-7114 FAX : 0985-58-2886

宮大だれやみ講座



それぞれ地域で、地酒（焼酎）と伝統的魚介類食がどのように根付き、愛され続けてきたのか。長い年月をかけて調査してきた宮崎大学教育学部教授の中村周作が宮崎・熊本・大分に続き佐賀版の本を執筆したことを記念して、2019年5月から5回シリーズの講座を実施します。

是非この機会に受講され、お酒と魚に関するうんちくを語らい、実食・実飲を楽しむとともに、異業種の方との交流を深めてみませんか♪

日時：2019年5月10日(金), 6月14日(金), 7月12日(金)

時間：18:00-19:00 (中村教授による講義)

19:00-20:00 (実食・実飲研究&懇談)

場所：宮崎大学まちなかキャンパス(若草通アーケード内)

受講料：3,000円 ※3回分

定員：25人(先着順)

講師：教育学部教授 中村周作

連絡事項：毎回可能な限り現地の主要な飲食材を用意します。

実飲研究される方の飲酒運転は固くご遠慮願います。

飲食費として毎回1,000円を別途お支払い頂きます。



5月10日(金)「宮崎編：地域的に愛されてきた酒と魚の分布とそれらを核とする地域活性化の方策」

6月14日(金)「熊本編：同上」

7月12日(金)「大分編：同上」



後期は、以下の講座を予定しております。(別途募集)

10月11日(金)「佐賀編：同上」

11月8日(金)「総括：日本各地の酒と魚を使った地域活性化」

受講希望の方はホームページよりお申し込み下さい。

宮崎大学 公開講座

検索

問合せ先：宮崎大学 産学・地域連携センター

MAIL: m-chiiki@of.miyazaki-u.ac.jp

TEL: 0985-58-7188 (平日10:00-16:00)



飲酒運転禁止