



# 2019年度後期宮崎大学公開講座



## 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6月から3回シリーズで宮崎県、熊本県、大分県の地酒と肴について講義と実践（試飲等）を行いました。後期は2回シリーズで実施します。この機会に、だれやみ文化について学び、異業種の方との交流を深めてみませんか♪

日時：2019年10月18日（金）・11月8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：2,000円 ※2回分

定員：25名（先着順）

講師：教育学部教授 中村周作



10/18 佐賀の地酒と肴

11/8 総括：日本各地の酒と肴を使った地域活性化

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。

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