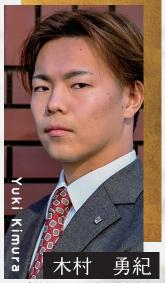
2024年12月、日本の「伝統的酒造り」が、ユネスコによる無形文化遺産へ登録されました。 日本の伝統的酒造りは500年以上前に原型が確立し、麹(こうじ)の使用という共通の特色を 持ちながら、日本各地の気候風土に適応しながら発展・継承されてきたものです。一方で、近 年ではお酒そのものの消費量は減少傾向が続き、酒造りの後継者不足や若者の酒離れなど が取り上げられています。日本の歴史・技術・文化の詰まったお酒を、私たち日本人はどのよ うに受け継ぎ、その魅力を広く伝えることができるのでしょうか。今回のまちなか大学では、 お酒の造り手(生産・流通者)と受け手(消費者)の双方の活動を取り上げ、5名の登壇者に よるディスカッションを行います。皆さまのご参加を心よりお待ちしております。

愛媛県酒造組合理事長· 石鎚酒造(株)代表取締役社長



(株)横田酒店 代表取締役



爱媛大学地域文化研究会会長 愛媛大学社会共創学部学生

20 25 年



兼担·愛媛大学社会共創学部



愛媛大学地域共創研究センタ 客員研究員·愛媛大学名誉教授

開催時間: 17:30~19:30

所: 愛媛大学E.U. Regional Commons 場

(ひめテラス)

NP地域交流ルーム(地域交流スクエア)

開催方法: 対面40名(先着順)/

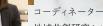
WEB同時配信(ZOOM)

参加費: 無料

催: 愛媛大学地域協働推進機構・

地域共創研究センター

援: 愛媛大学社会共創学部、愛媛県酒造組合



地域共創研究センターセンター長 井口

申し込み方法

(2025年10月14日 / 切) 本チラシの二次元コード、 又は愛媛大学地域共創研究センターHP(https://rcrc.cri.ehime-u.ac.jp/)の 「まちなか大学vol.4」の告知ページよりお申込みください。

E-mail:rcrc_cri@stu.ehime-u.ac.jp(地域共創研究センター) Tel: 089-927-8145(地域協働支援部地域協働課)



