

南九州大学健康栄養学部

新学科設置に向けた 記念市民公開講座



Nankyu Dialogue vol.01

参加
無料

不射の射 狙わない人づくり

酒造りの現場で得た作り手としての教育・哲学について語る。

- ▶ 「狙わない酒造り」とは
- ▶ 杜氏と蔵人がつくる仕事の場とは
- ▶ 杜氏が考える人づくりとは

2024年

オンライン同時開催 [要申込]

6月21日 金 16:30▶18:00

南九州大学 宮崎キャンパス 2階大講義室

(〒880-0032 宮崎市霧島5丁目1番地2)

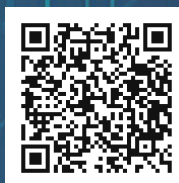
※駐車場は数に限りがございます。可能な範囲で公共交通機関をご利用ください。

定員：30名

申込
方法

聴講希望の方は二次元バーコード
を読み取り、専用フォームより
お申しください。

オンライン聴講の方にはメールにて
配信用URLをお送りいたします。



講師

南九州大学客員教授

石川達也 氏

杜氏 / 日本酒造杜氏組合連合会 (日杜連) 会長

【講師プロフィール】

いしかわ・たつや 1964年2月、広島県東広島市生まれ。

「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会」副会長。
早稲田大学在学中より神亀酒造 (埼玉県) で修業。その後、入社した竹鶴酒造 (広島県) では2020年に退社するまで杜氏を務めた。
現在は、月の井酒造店 (茨城県) の杜氏として活躍。伝統的な技法による日本酒の作り手として知られ、NHK朝ドラ「マッサン」(2014年)、「らんまん」(2023年) の酒造指導も行う。2020年度には杜氏として初めて、文化庁長官表彰を受賞した。

2027年度の健康栄養学部新学科設置に向けた記念イベントとして、市民公開講座を開講いたします。

第1回の講師は日本酒造杜氏組合連合会 (日杜連) 会長の石川達也氏。「自然と一体化し、酒質設計を行わない “狙わない酒造り”」を体現する石川氏は、酒造業界では異端とされています。今回は、約30年にわたる蔵人、杜氏としての歩みを振り返りつつ、伝統的な酒造りに対する思いや、ものづくりを通じて得た「人づくり」「教育」の哲学についてもお話しいただく予定です。

また、石川氏はこれまで、今年11月に審議、決定される見通しの「伝統的酒造り」(日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り)のユネスコ無形文化遺産登録に向けた様々な活動にも尽力されていることから、「食・緑・人」の分野で実践的な教育研究に取り組む本学としても、今回の登録決定を契機に、日本酒に関する新しいカリキュラムの開発にもつなげていきたいと考えています。