

2023 年度

昭和学院短期大学

大学コンソーシアム

市川産官学プラットフォーム

公開講座

1/20 (土)



「ワインとチーズのあれこれのお話」 —歴史のこと、産地のこと、健康的な楽しみ方のこと—

もともとの日本の食ではないワインやチーズが昨今、日本でも人気になっています。しかしそれを造り出す産地においては、長い歴史を誇る飲み物であり、食べ物です。その歴史を紐解く楽しさもあり、また食することによる健康効果もあります。ワインやチーズがより身近になり、食べたくなるようなあれこれのお話をさせていただきます。



〔場 所〕 昭和学院短期大学 本館304教室

〔時 間〕 13:30~15:00

〔講 師〕 中田 玲子 (なかた れいこ)

〔定 員〕 70名

〔申込み〕 裏面の「受講申込書」にてお申し込みください。

*受講料は無料です。



(講師略歴)

1988年 早稲田大学法学部卒 (法学士)

2016年 お茶の水女子大学大学院人間文化創成科学研究科
博士前期課程比較社会文化学専攻(生活文化学コース) 修了
修士(人文科学)

2018年 昭和学院短期大学 非常勤講師

(研究分野・関連資格)

研究分野は、食文化、食空間設営、地産地消、郷土食。

各国のワイナリー巡りをライフワークとし、各地のワインや
郷土料理、食文化について理解を深めている。

WSET(英国ワイン&スピリッツ・エデュケーション・トラスト)

Certified Educator, Level 4 Award in Wines Diploma

日本ソムリエ協会認定ワインエキスパート

チーズプロフェッショナル協会認定チーズプロフェッショナル



2023 年度 昭和学院短期大学 公開講座 1/20(土) 受講申込書

フリガナ			
氏名			
住所			
TEL		FAX	
E-MAIL			

◆お申し込み・お問い合わせ先：昭和学院短期大学

所在地：〒272-0823

千葉県市川市東菅野2-17-1

TEL：047-324-7115

FAX：047-322-6800



↑こちらのQRコードからも
お申し込みができます。読み取って、
申込みフォームにご入力ください。

**お申し込みはTELやFAX、またはQRコードにて
受け付けております。**

*個人情報の取り扱いについて

氏名、住所等の個人情報は、本講座の運営に関する以外の目的には使用いたしません。また個人情報は第三者へは開示いたしません。