

祝 ユネスコ無形文化遺産登録

東広島市立日本酒大学記念イベント

日本酒のまち

東広島の誇り、
伝統的な酒造りを
未来へ

日本酒の魅力や歴史、文化を学ぶ「東広島市立日本酒大学」。
「伝統的な酒造り」が令和6年12月にユネスコ無形文化遺産に登録されたことを
記念し、特別イベントを開催いたします。みなさまぜひご参加下さい。

令和7年 8月9日 土 午後1:30～午後5:00
東広島芸術文化ホールくらら 小ホールおよび諸室

〒739-0015 広島県東広島市西条栄町7番19号

参加無料
事前申込要
オンライン
同時配信

基調講演

酒造りの伝統と未来

パネルディスカッション

広島の伝統的な酒造りは、三浦仙三郎からその先へ。

パネリスト

石川 達也 氏

日本酒造社氏組合連合会会長
広島社氏組合長

今田 美穂 氏

株式会社今田酒造本店
代表取締役社長 社氏

棕田 茂 氏

賀茂鶴酒造株式会社
2号蔵 社氏

赤尾 健 氏

独立行政法人酒類総合研究所
成分解析研究部門長

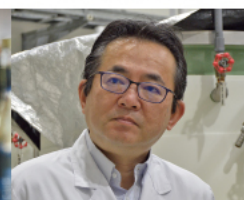
新山 伸昭 氏

株式会社サタケ
プラント営業部酒米支援部長

コーディネーター

神吉 佳奈子 氏

食と酒を伝える
編集者



主催：東広島市立日本酒大学（東広島市 産業部 ブランド推進） 後援：広島国税局

日本酒のまち 東広島の誇り、伝統的な酒造りを未来へ

日本酒のまちとして知られる東広島市では、日本酒の魅力を知ってもらうために、2018年から「東広島市立日本酒大学」を開催してきました。西条酒造協会や大学、酒類総合研究所などと連携し、主に市民が日本酒の歴史や文化、酒造りを学ぶ、開かれた場となっています。今年は、「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを記念し、8月9日に特別イベントを開催いたします。このイベントを通じて、東広島市の誇る日本酒文化をさらに盛り上げ、未来へつないでいきます。日本酒が好きな方、これから興味を持ちたい方も、みなさまぜひご参加ください。



総司会 宮脇 靖知
広島県呉市出身。広島テレビ
アナウンサー 兼報道記者。

基調講演

午後1:45～午後2:45

酒造りの伝統と未来



石川 達也 氏

日本酒造杜氏組合連合会会長 広島杜氏組合長

西条で生まれ育つ。大学在学中に埼玉県の神亀酒造で修業を始め、1994年に竹鶴酒造に入り、24年間杜氏を務める。2020年より茨城県の月の井酒造店杜氏。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。2020年、杜氏として初の文化庁長官表彰。2024年、東広島市表彰。同年、黄綬褒章受章。

パネルディスカッション

午後3:00～3:45

広島伝統的な酒造りは、三浦仙三郎からその先へ。

パネリスト

今田 美穂 氏

株式会社今田酒造本店 代表取締役社長 杜氏

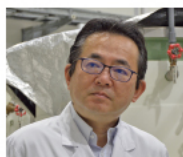
安芸津町に生まれる。東京で伝統芸能に関わる仕事に就いた後、1994年酒蔵を継ぐために蔵に入り、前杜氏や安芸津杜氏から酒造りの技術を学ぶ。広島最古の酒米、八反草の復活に取り組み、今年で20年。2019年に映画「カンパイ!日本酒に恋した女たち」に出演。BBC放送「2020年 100人の女性」に選出される。



棕田 茂 氏

賀茂鶴酒造株式会社 2号蔵 杜氏

広島市で生まれ育つ。高校生のときに伝統的な職人の世界に憧れ、18歳で賀茂鶴酒造へ。2011年、33歳の若さで杜氏に就任し、2013年には日本酒造技術研究連盟にて一位を獲得。全国新酒鑑評会ではこれまでに通算7回金賞を受賞。『広島錦』や『酒中在心』の開発に携り、伝統を受け継ぎ、革新的な酒造りに挑戦し続けている。



赤尾 健 氏

独立行政法人酒類総合研究所
成分分析研究部門長



新山 伸昭 氏

株式会社サタケ
プラント営業部酒米支援部長

コーディネーター



神吉 佳奈子 氏

食と酒を伝える編集者

埼玉県生まれ。1993年に国税庁へ採用され、1997年から酒類総合研究所の研究員に。醸造微生物研究部門長を経て成分分析研究部門長に至る。専門は醸造用酵母の分子遺伝学と応用ゲノミクス。広島大学大学院 客員教授も兼務。

1964年に広島県で生まれ、1986年にサタケに入社。醸造精米事業の再構築に携わり、日本酒造りに関する精米技術の向上を目指す。サタケが開発した革新的な精米技術『真吟精米』の開発に貢献し、日本酒の新たな可能性を追求している。

広島市で生まれ、大学卒業後に料理雑誌の編集者を目指し東京へ。雑誌編集に30年近く携わる。『dancyu』副編集長、『オレンジページCooking』編集長を経て、現在は日本の食と酒の伝え手として企画や執筆、イベントのディレクターなどを手がける。



ワークショップ & 展示コーナー



- 広大生が考える利き酒スタイル 冷酒 vs 燗酒で
- 酒類総研 presents 伝統的なこうじ菌を知る・触れる・学ぶ
- サタケの挑戦 動力精米機から最先端の精米技術へ

参加方法

- 6月18日(水)以降、専用応募フォームへ必要事項をご入力の上お申し込みください。
- オンライン視聴も同フォームよりお申込みいただけます。

申し込みは
こちらから



お申込み期限
7月18日(金)
17:00まで
抽選結果:7月25日(金)

イベントの詳細は、東広島市おでかけ観光サイト「ヒガシル」へ <https://higashihiroshima-kanko.jp/>

注意事項

- 本イベントでは全体で180名様をご招待予定です。お申込み締め切り後に抽選を実施しますので、あらかじめご了承ください。
- 抽選結果のお知らせは7月25日までに、メールにてお申込みいただいた方全員にお知らせいたします。
- 一部飲酒イベントへの参加は20歳以上の方限定となります。
- 車を運転される方の飲酒はお断りいたします。飲酒運転は法律で禁止されています。
- 参加者の皆さまには当日アンケートへのご協力をお願いしております。
- 予告なく内容を変更させていただく場合があります。あらかじめご了承ください。