2024年度
SHOTAN 公開講座

1/18(土)

ーオーストラリア編ー
（ヴィクトリア州
タスマニア州）

新世界に根付いたワインたちの今 vol.2

12月の回では温暖な産地である南オーストラリア州、西オーストラリア州のワインをご紹介しました。今回は冷涼なヴィクトリア州、タスマニア州の特徴、そこで造られるワインを理解していきます。日本より20倍も大きい大陸であるオーストラリアにおいては各地の気候も多様です。その土地に合ったブドウ品種により様々なワインが造られ、今日に至っています。その変遷をたどりながら、これらの州で生産されるワインの特徴を把握します。

（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・エデュケーショナル・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

〔場 所〕 昭和学院短期大学　本館107教室
〔時 間〕 １３：３０～１５：００
〔講 師〕 中田　玲子 （なかた　れいこ）
〔定 員〕 ７０名　＊受講料は無料です。
〔申込み〕裏面の「受講申込書」にて
お申し込みください。

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

昭和学院短期大学