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

2024年度 昭和学院短期大学 公開講座

1/18(土) 受講申込書

フリガナ		性別	男・女
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。