

長岡日本酒コース (1日) ～発酵と醸造～ 最大催行人数20名 旅行代金6,000円	
コース案内	
8月10日 (日曜日)	9:30～9:50 まちなかキャンパス長岡集合・受付ー(講演)ー11:40 現地発ー(徒歩)ー11:50 JR長岡駅着ー12:01 長岡駅発ー(JR)ー12:04 JR宮内駅ー(徒歩)ー12:15 おむすびと汁と茶6SUBI着(昼食)ー13:15 現地発ー(徒歩)ー13:20 吉乃川酒ミュージアム醸造着ー(講演、館内見学)ー15:30 現地発ー(徒歩)ー15:40 JR宮内駅着ー15:46 宮内駅発ー(JR)ーJR長岡駅着 食事:朝×・昼○・夕×
会場	まちなかキャンパス長岡(長岡市大手通2-6フェニックス大手イースト4F) 吉乃川酒ミュージアム醸造(長岡市摂田屋4-8-1) おむすびと汁と茶6SUBI(長岡市摂田屋4-7)
講師	西田 郁久 (新潟大学日本酒学センター 准教授) 川上 麻衣 (吉乃川株式会社 蔵元)
昨年、日本の「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。麹菌と酵母の発酵を融合した醸造方法は、世界でも類を見ない優れた伝統技術です。 このコースでは、日本の酒造りを生物学的・医学的に探究します。また、伝統的な醸造技術を学ぶとともに、そこから発展した食文化についても体験するプログラムです。 午前中は長岡駅前にある「まちなかキャンパス長岡」にて、日本酒造りに関わる微生物の機能とその応用についての講演を聴きます。午後は長岡市摂田屋地区にある「吉乃川酒ミュージアム醸蔵」にて、日本酒造りの現場から醸造の歴史と技術について学びます。また、このコースには日本酒の試飲も含まれていますので、蔵元が自慢する名酒の品々をご堪能ください。なお、昼食は発酵の町、摂田屋の食材を使ったおむすびランチです。風情ある町並みも楽しんでいただけると幸いです。   	
注意事項	・移動は徒歩が中心になります。各自で帽子や水分等の熱中症対策をしてください。 ・参加料には吉乃川酒ミュージアム醸造での日本酒飲み比べ料が含まれています。なお、お酒が苦手な方には甘酒等をご用意いたします。 ・午後の部へ移動の際、大きな荷物はまちなかキャンパス長岡に預けることができます。
必要物品	特にありません。