

東洋と西洋における 発酵文化 と社会

世界各国のさまざまな場面から、
発酵飲料・発酵食品とそれを取り巻く
文化についてご紹介します。

司会：横濱竜也
(静岡大学人文社会科学部教授)

2026年
3月7日(土)
10:00-16:00

対面
定員 **80** 名 | オンライン
定員 **50** 名

【お問合せ先】
静岡市葵生涯学習センター Tel.054-246-6191
指定管理者(公財)静岡市文化振興財団
〒420-0865 静岡市葵区東草深町3-18

会場 静岡市葵生涯学習センター 31集会室

対象 どなたでも 会費 無料

申込 HPまたは往復ハガキ

5つの講座を開講します(出入り自由)

HP
下記二次コードから
お申込みください。
(初回要会員登録)



往復ハガキ
①氏名、②郵便番号、③住所、
④電話番号、⑤講座名、
⑥参加方法(対面またはオンライン)、
⑦メールアドレス(オンライン受講の場合)、
⑧修了証発行希望の有無、
⑨返信用あて名を記入の上、
静岡市葵生涯学習センターへ申込む。
【令和8年2月13日(金)必着・多数抽選】

※定員に達しない場合、2月14日(土)10:00から2月20日(金)まで
静岡市葵生涯学習センターにて電話で追加申込を受け付けます(申込順)。

10:00～11:00

ミャオ族の
発酵文化

内山 智尋
静岡大学
未来社会デザイン機構
准教授

11:00～12:00

近代中国における
茶館の役割

戸部 健
静岡大学
人文社会科学部
教授

13:00～14:00

オスマン帝国の都
イスタンブルにおける
酒と発酵飲料

澤井 一彰
関西大学
文学部
教授

14:00～15:00

レコンキスタ期の
ワイン法にみる
キリスト教徒と
イスラームの関係

大原 志麻
静岡大学
人文社会科学部
教授

15:00～16:00

アメリカの演劇と
発酵飲料

辻 佐保子
静岡大学
人文社会科学部
准教授