

深くて意外な歴史



ナカノシマ大学2025年1月講座

焼酎と大阪の



上 / 黒瀬杜氏。沖縄の泡盛職人に扱いを習った「黒麹」を使用した焼酎造りは、その後の焼酎産業に大きな革新をもたらした(「焼酎杜氏の故郷 南さつま七蔵巡り」HPより)
右上 / 日本経済新聞2024年11月2日朝刊に掲載された「本格焼酎・泡盛の日」イラスト
右下 / 「焼酎神社」として有名な南さつま市・竹屋(たかや)神社の焼酎奉納



©神谷利男



1/16 (木) 18:00~19:40

会場 **大阪府立中之島図書館** (3階多目的スペース)

受講料 **2,500円** (小学生以下1,500円) 定員 **100名**

講師 **黒瀬暢子** (焼酎プロデューサー・「黒瀬杜氏」子孫)

主催 大阪府立中之島図書館
(指定管理者ShoPro・長谷工・TRC共同事業体)
企画協力 ナカノシマ大学事務局(株式会社140B)

ルーツは鎌倉時代。「島津家」や「阪大醸造学科」などが立役者として続々登場!

寒い季節。あったまるお料理と、それに寄り添う焼酎などがあったら幸せですね。今回は、2024年12月にユネスコ無形文化遺産に登録された「日本の伝統的造り」の中でも、焼酎(芋・黒糖焼酎)に絞って、大阪と薩摩との意外で深い関わりをご紹介します。

講師は福岡県在住で、明治後期に焼酎の量産化に成功した「黒瀬杜氏」の子孫である焼酎プロデューサーの黒瀬暢子さん。蔵元や行政、飲食店、酒販店と協力しながら、焼酎ファンの拡大と焼酎の国際化をライフワークにしている上機嫌な伝道者です。「焼酎」がつかないで来た大阪と薩摩の長くて深い歴史を知ってから焼酎を飲むと、また一段と美味しく感じられるのは間違いありません。

〈講師からのメッセージ〉

「実は大阪なくして焼酎の発展はなかった!」と断言できるほど、芋焼酎発祥の地である薩摩と大阪は、はるか昔から深い関係で結ばれていました。鎌倉時代までさかのぼって、大阪と焼酎(芋・黒糖焼酎)の今日までの歴史をひも解いていきます。そして焼酎の誕生秘話や、ユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的造り」についてもお話しさせていただきます。

くろせのぶこ 福岡県出身。早稲田大学時代に女子ラグビーのフランカー(FL7)として活躍。焼酎とは無縁の国際ビジネスマンであったが、2018年に焼酎バーに行ったことがきっかけで、自身が明治後期に焼酎の量産化に成功した「黒瀬杜氏」の子孫と知り、焼酎プロデューサーとして焼酎文化を後世に残すための活動を開始。焼酎の歴史や魅力についての講演活動や、女性に焼酎の楽しさや飲み方を知ってもらうための会を130回以上開催。日本経済新聞で11月1日に掲載される「本格焼酎・泡盛特集」には2年連続で紹介されている。



講師の黒瀬暢子さん

→受講申込は、こちらのQRコードからナカノシマ大学のWEBで受付します。

※次回は2月20日(木) 18時予定……「祝「はにわらん」出版〜古墳シティ羽野を走れ!」
講師=蓮見恭子(作家)

