

お酒と微生物

■講師： 斎藤 尚武（まちかど博士）

■回数： 全 2 回

■時間： 13：30～15：00

■曜日： 日 曜 日

■場所： 活動室（3）

■募集人員： 20名

■受講料： 無料

〈コメント〉

1回目は、お酒を造る微生物について解説します。2回目は、酒造場にてお酒造りの見学をします。

回数	月 日	内 容
1	10月25日	教室での講義
2	11月22日	酒造り見学(現地講座) 斎藤酒造場 徳島市佐古七番町