

知れば知るほど面白い

「チーズの秘密」を探る

講座内容

チーズって何でしょう？あの味わい深いチーズは、一体どのようにつくられるのでしょうか。このセミナーでは、多種多様なチーズの製法や産地、種類、食べ方などの基礎的な知識から、「乳酸菌」、「レンネット」など少し専門的な材料の話まで、色々な角度からチーズの世界をご紹介します。またゴルゴンゾーラやモッツアレラなど代表的なイタリアのチーズを取り上げ、作り手たちのエピソードを交えながら、その歴史や各地の風土などを解説します。専門家しか知らないような珍しい話や、自宅でチーズを作る方法などもお伝えします。チーズの奥深い世界に触れ、さらに美味しい楽しみ方を発見しませんか。皆さまのご参加をお待ちしております！ ◆授業は日本語で行います。

● 講師 脇山 美伸 (わきやまみのぶ)

ライター、主に経済と食をテーマに、映像制作、執筆、翻訳・通訳に携わる。2003年渡伊、ピエモンテ州ブラ市に12年居住後、2015年よりポルトガル在住。イタリアチーズ製造技術に特化したイタリア語通訳・翻訳、イタリア人乳製品製造専門家と協働で、日本のチーズ生産者に向けた製造技術向上プログラムを提供。寄稿「酪農ジャーナル」、「国際人流」等に連載。訳書「エコノミクス」(マイケル・グッドウィン著みすず書房)、他ドキュメンタリー作品多数。



【日時】2023年4月22日(土曜) 17:00~19:10

【受講料】 ● 1,500円('23.4月期受講生) ● 2,000円(一般)

【授業形態】オンライン授業(Zoom)

● Zoom招待メールとレジュメは、開講前に講師よりメールでお送りいたします。

【定員】20名(最小開講人数10名)

*定員に達した時点で受付を締切らせて頂きます。締切日以降、定員に余裕がある場合は受付いたします。

【申込締切】4月14日(金曜)

申込書に必要事項をご記入のうえ、リンガビーバ・イタリア語教室にご提出下さい。

申込書のご提出と同時に、受講料を銀行振込か事務室でお支払い下さい。

一旦納入された受講料は返金いたしません。あらかじめご了承下さい。

所定人数(4名)に満たない場合は開講致しません。その場合は受講料を返金いたします。

【振込先】

三井住友銀行 高田馬場支店
(普)4768645
ゴウドウガイシャ エツレヴ

※キリトリ※

特別講座「チーズの秘密」を探る 申込書

※キリトリ※

フリガナ

2023年4月22日(土曜)

氏名 _____ ● 受講料: _____ 円 ● 受講料お支払予定日 _____ 月 _____ 日

住所 〒 _____

電話番号(自宅) _____ (携帯電話) _____

FAX _____ E-mail _____

受講生 クラス名 _____ (_____ 曜日) 一般 どこで学びましたか? _____

[イタリア語の学習経験] ある 初級 中級 上級 学習経験 _____ 年 なし

※授業は日本語で行います。語学レベルに関わらずどなたでもお申し込み頂けます。

お申し込み・お問い合わせ リンガビーバ・イタリア語教室

〒169-0075 東京都新宿区高田馬場1-33-6 平和相互ビル203

TEL 03-3208-5446 FAX 03-3208-9703 E-mail: linguaviva@ellevu.jp

www.linguaviva.info ▶ お申し込み・講座のご質問などお気軽にお問い合わせ下さい。

