



日本遺産講座

無料

定員
60人

発掘から見た下り酒の歴史と それを支えた菰樽の技を学ぶ

令和6年 2月14日(水) 14時開講

19世紀、上方からさまざまな商品が江戸に向けて運ばれており、
その中でも「下り酒」は、江戸で絶大な人気を博していました。
酒は海上輸送され、破損を防ぐ目的で酒樽に菰（こも）を巻き付けたのが、
菰樽（こもだる）の始まりといわれています。

日本遺産に認定されている「伊丹諸白」と「灘の生一本」の歴史を考古学の見地から学び、
また菰樽の技術を伝承する岸本吉二商店による菰巻きの実演を行います。



講義

大手前大学現代社会学部教授
川口宏海氏



実演

株式会社 岸本吉二商店

申込

右の応募フォームから申込
※応募者多数の場合は抽選
当選・落選はメールでご連絡します



〈締切〉

令和6年1月24日(水)

主催・問い合わせ
兵庫県神戸県民センター
県民交流室 県民・産業振興課（産業振興担当）
TEL 078-647-9084 FAX 078-642-1018
メールアドレス kobe_kem@pref.hyogo.lg.jp

場所

兵庫県立兵庫津ミュージアム3階研修室
神戸市兵庫区中之島2丁目2-1

〈アクセス〉

神戸市営地下鉄海岸線「中央市場前」駅
徒歩約5分

〈日本遺産ポータルサイト〉 →
「伊丹諸白」と「灘の生一本」
下り酒が生んだ銘醸地、伊丹と灘五郷



← 〈Instagram〉
日本遺産「伊丹と灘五郷」in 兵庫

〈灘五郷酒造組合ホームページ〉 →

