

## ～飛騨市民カレッジ開催レポート 第1号～

2021年10月12日(飛騨市民カレッジ Facebook ページより)

【開校式&第1回日本酒講座が実施されました！】

「学びに卒業なんてない！」を掲げた飛騨市民カレッジがいよいよ開校。当初、飛騨市文化交流センターで大々的な開校式と記念講演を実施する予定でしたが残念ながらコロナ禍にて断念(記念講演は年度内の開催を目指し現在調整中です)。

そのため、計画を変更し、急遽初回講座の前に30分を頂戴し今講座参加者の皆さま方とともに市民カレッジ開校式を実施。初回講師も見守る中、学長である都竹市長の挨拶や古田課長からカレッジの目指すことについてお話しがありました。

この市民カレッジは、今までの生涯学習講座をより体系的に、そして段階的に学びが深まるように設計されており、昨年度から市内の有識者の方にお集まりいただき3度の準備委員会を開催し初年度の講座計画を立案しました。

「何歳になっても、人は学ぶ意欲があれば成長できるし、毎日が充実する。」

飛騨市教育委員会学校教育課が主体となって進める「飛騨市学園構想」は子どもたちだけではなく、その支援者でもある大人自身が学び続けることも大切にしています。



初回の講座は、名古屋大学教授のポーメール・ニコラ氏による日本酒講座、タイトルは「フランスと日本の食文化 料理・作法・風景をめぐって」。

当日は33名の申し込みがあり、会場の Fabcafe hida は超満員。久しぶりに来場による会が開催たということもあり、参加者のみなさんの会話もとても弾んでいました。

今回の日本酒講座は、飛騨は言わずと知れた日本酒の産地であり、そこに住む私たちが日本酒についてしっかりと語ることができ、また異文化であるワインなどと、どのような違いがあるかを理解することを目的としたもの。講師のポーメール氏は10年前に名古屋大学に着任し、以後自身の出身地であるフランスのワインと、日本酒の性質の違いや国民の意識の差などを研究しており、この日も特に「どのようにお酒を飲むか？」について語っていただきました。

「食べながら飲む」「飲みながら食べる」といったお酒の登場場面のことなりや、「ワインは産地を特に大切に使う」「日本酒は季節に合わせて楽しむ」など、それぞれの共通点やことなりを一つ一つ解説していただき、参加者はとても引き込まれていました。質疑応答では、「コロナ禍でお酒の飲み方も変化があり、お酒がはたす大切なコミュニケーションの要素も見直された」や、「産地のワインを大切に使う、など改めて自分の生まれた土地の伝統について見直すことは教育にも通じる」など多くの意見が交わされました。

次回講座は、10月30日(土)の宇宙講座「あなたの知らない宇宙の秘密 ニュートリノ観測最前線」です！

