



Y 1Day講座
S 聖徳講座
A 教育・心理
B 文学・歴史
C 生活社会
F 芸術・文化
G 健康スポーツ
L 語学
K キッチン

K-1 楽しく作る 太巻き祭りずし 4/17、4/24、5/8、5/22、6/5、6/19 (水・6回) 13:00~15:00
受講料 24,600円 (内・教材費 12,000円) ※別途教材費 2,000円



昭和30年より県内各地の農民から技術を習得。昭和57年に千葉伝統郷土料理研究会を設立、技術者の養成に尽力し、平成20年地方文化功労賞(文科省)を受賞。

元県立衛生短期大学助教授 **龍崎 英子**



現在、千葉伝統郷土料理研究会にて、正統な技術の伝承と普及に専念。平成22年教育功労賞(千葉県)受賞。平成27年千葉県文化功労賞受賞。

アシスタント・栄養士 **峯岸 喜子**

千葉県上総地方に伝わる「太巻き祭りずし」の技術を講師自らの聞き取り調査に基づいて正しく指導します。

実習のかたわら、太巻き祭りずしの歴史的背景と食材の変遷なども解説します。巻きずしの基本となる手法を習得し、創作が可能になるよう指導する予定です。

- | | |
|--------|-------|
| 〈海苔巻き〉 | 〈卵巻き〉 |
| 四海巻き | たれパンダ |
| 亀の子 | 風太君 |
| 満開の桜 | あやめ |
| かたつむり | 春(文字) |
| 基本の花 | 藤の花 |
| とんぼ | ひまわり |

K-2 基本が学べる四季の和食講座 4/26、5/24、6/28 (金・3回) 10:00~12:30
受講料 11,700円 (内・教材費 5,400円)



日本料理家元に師事、懐石料理師範。複数のカルチャー校の専任講師。日本料理、ケーキ、パン、シュガーアート等の教室を自宅にて主宰。

高橋貴美代料理教室主宰 **高橋 貴美代**

和食は無形文化遺産に認められました。SOA開校時以来の講座として、多くの方が学ばれていらっしゃいます。季節感を大切に、伝統的な日本料理を習得し、素材の活

かし方に工夫をして、365日役立つ講座です。
・宝づくしの茶碗蒸し、汁物、野菜の炊き合わせ、かにの黄身酢和え
・建長寿汁、湯葉の煮物、三色丼、かき揚げ、鉄砲和え
・炊き込みご飯、清汁、魚の酢の物、厚焼き卵
・潮汁、鶏もも肉竜田揚げ、ふるふき大根、揚物、山吹き和え
・ちらし寿司、揚物、汁物、お弁当に役立つ料理、焼き物
※上記の内容は参考です。

K-3 中国茶の楽しみ—陳年茶・老茶を飲む 4/16、5/21、6/18 (火・3回) 10:00~11:25
受講料 7,650円 (内・教材費 3,000円)



中国国際茶文化研究会(中国杭州) 荣誉理事。「XiangLe」中国茶サロンを創始。著書・編著に『中国茶図鑑』(文春新書)、『中国茶事典』(勉誠出版)など多数。

中国茶評論家 **工藤 佳治**

何十年もたったお茶が価値を持つ。その代表はプーアル茶です。驚きの価格で取引されています。プーアル茶に代表される黒茶の陳年茶、最近注目されてきた白茶の陳年茶、マニアの間では古くから珍重されてきた台湾の烏龍茶の老茶、驚くべきおいしさの紅茶の陳年茶などを、一年をかけて飲みます。世の中にはもう存在しない、あるいは貴重品のお茶を、選りすぐって体験していただきます。

2019年度 聖徳大学オープン・アカデミー(SOA) **「文学コース—日本古典文学講読(源氏物語ほか)」 1年制**

「B 文学・歴史」ジャンルの講座を多数受講される方におすすめします!

■ **〈聖徳大学オープン・アカデミー(SOA)に文学コースを開設〉**
SOA公開講座では学習をより深めたい、じっくりとひとつの分野に取り組みたいといった方向けに、「文学コース—日本古典文学講読(源氏物語ほか)」の登録を募集・受付しております。一年を通じて開設しているSOA公開講座「B 文学・歴史」ジャンルの中から、年間9講座以上受講される方に、おすすめです。

■ **概要**

1.名称	聖徳大学オープン・アカデミー(SOA)「文学コース—日本古典文学講読(源氏物語ほか)」	
2.履修年限	1年(3期制) ※事前のご登録が必要です。	
3.開設時期	2019年4月1日(月)~2020年3月31日(火)	
4.受講料金	1回85分 1,550円(9講習(各10回) 139,500円) SOA入会金5,200円	
5.修了要件	120時間以上の受講。出席3分の2以上。受講料納入。	
6.受講者特典	<ul style="list-style-type: none"> ● 10講座目の受講料無料(※学生など他の優遇受講料適用者は対象外) ● 履修証明書発行(※)本コースは履修証明プログラムとして開設しております。 ● シリーズコンサート招待(年3回まで) ● 学内施設利用(図書館利用可、学生食堂) 	

(※)履修証明プログラム
教育基本法改正を踏まえた平成19年の学校教育法改正により、大学・大学院・短期大学・高等専門学校、専門学校における「履修証明制度」が創設されました。これにより、社会人などを対象に一定のまとまりのある学習プログラム(履修証明プログラム)を120時間修了した方に対して、履修証明書を交付いたします(学校教育法第105条)。