

**81. 醸造を楽しく学ぶ科 (2024年度)**  
**(金曜日 授業予定表) 講師:松井徳光、川面克行他**

				午 前			午 後		
回	月	日	曜日	講座数	テーマ	内 容	講 師 名	テーマ	内 容
1	8	月	①		①入 学 式 & オリエンテーション (合同、大阪国際会議場)				
2	4	19	金	1	醸造概論(1)	醸造とは? 醸造酒	松井徳光(武庫川女子大教授)	自己紹介、年間学習・行事予定等の説明	クラスオリエンテーション
3		26	金	2	醸造概論(2)	醸造とは? 蒸留酒・味噌・醤油	松井徳光(武庫川女子大教授)	高大オリエンテーション	終了後班役割説明・各班担当・班長決定
4		17	金	3	日本酒の知識	世界に誇る日本酒の製造工程	松田昭範(沢の鶴)	自主活動	各担当別会議(代表者決定他)
5	5	24	金	4	ビール学	ビールの発祥から今の時代へ	川面克行(アサヒグループHD社友)	自主活動	クラス委員長決定
6		31	金	5	味噌の歴史と効能	赤味噌つくりの挑戦	南日 出子(南宗味噌)	自主活動	
7		7	金	⑥/6	②社会への参加活動(準備活動)(活動事例研究)(12時終了)			小峯修一(薩摩酒造)	6)醸造の世界を楽しむ 焼酎の知識 (13時開始)
9		14	金	7	お酢の歴史	お酢の効能	赤野裕文(Mizkan)	自主活動	遠足行先検討
10		21	金	8	日本酒を美味しくする水・米・技の秘密	お酒の秘密	松田昭範(沢の鶴)	自主活動	
11		28	金	9	★校外学習 酒造見学	由緒ある酒造を訪ねる	松田昭範(沢の鶴)	自主活動	
12		5	金	10	醤油の歴史	醤油つくり体験	新古敬朗(湯浅醤油)	自主活動	
13	7	12	金	11	ワインの基礎	大事なワインの知識	金銅真代(河内ワイン)	自主活動	
14		19	金	12	★校外学習河内ワイン工場	メジャーになる河内ワイン	北村恵(河内ワイン)	自主活動	
		8			夏 休 み				
15	9	20	金	13	日本酒のタイプ別利き酒	見極めれるか? 利き酒	松田昭範(沢の鶴)	自主活動	健康まつり説明 参加対応検討
16		27	金	14	★校外学習 灘五郷への酒旅	沢の鶴酒造資料館見学	松田昭範(沢の鶴)	自主活動	
17		11	金	15	日本酒ナビゲーター認定講座	ぜひ欲しい日本酒の資格	松田昭範(沢の鶴)	自主活動	コーダイフェスタ内容説明 参加対応検討
18	10	17	木	③	③コーダイ健康まつり				
19		25	金	16	自主企画講座	(案)白味噌作り		自主活動	コーダイフェスタ参加内容決定
20		1	金	17	お酒と上手に付き合う熟年時代	お酒に強い遺伝子	川面克行(アサヒグループHD社友)	自主活動	
21	11	15	金	④	④遠 足				
22		22	金	18	日本と世界のビール	ラガービール、エールビール、ベルギービール	川面克行(アサヒグループHD社友)	自主活動	コーダイフェスタ発表準備
23		28	木	⑤	⑤コーダイフェスタ				
24		6	金	19	自主活動		古澤孝之(ロイヤルホテル)	ウイスキーの基礎知識	ウイスキーとは(13時開始)
25	12	13	金	20	★校外学習(ロイヤルホテル)セラーバー		古澤孝之(ロイヤルホテル)	バーで楽しむカクテルの魅力	カクテルの基本(13時開始)
26		20	金	⑥	⑥社会への参加活動				
					冬 休 み				
27		10	金	21	今時のビール業界	狙われる日本市場	川面克行(アサヒグループHD社友)	自主活動	コーダイフェスタ発表準備仕上げ
28	1	17	金	22	自主活動	成果発表会準備	小峯修一(薩摩酒造)	本格焼酎の楽しみ方	(13時15分開始)
29		24	金	23	日本酒のできるまで	基礎から学ぶ日本酒	北岡篤士(黄桜)	自主活動	成果発表会準備
30		7	金	24	酒つくり	伝統ある日本酒の歴史	北岡篤士(黄桜)	自主活動	成果発表会準備
31		14	金	25	★校外学習女酒伏見の酒造	黄桜伏水蔵見学	北岡篤士(黄桜)	自主活動	
32	2	21	金	26	学習成果発表会				
33				⑦	⑦修了式				
34	3	6	木	⑧	⑧・⑨卒業旅行(1泊2日)				
35		7	金	⑨					
授 業(自主企画、成果発表会含む)					26(講座数列1~26)				
学 習 事 業(①~⑨)					9(講座数列①~⑨)				
合 計					35				

注) 1. 日程、カリキュラム内容等は、都合により変更になる場合があります。