

# 81. 醸造を楽しく学ぶ科 (2025年度)

## 【金曜日 授業予定表】 講師:

				午 前			午 後		
回	月	日	曜日	講座名	テーマ	内 容	講 師 名	自主活動	内 容
1	7	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	18	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		25	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(理事長によるコーダイの理念、目標等説明:映像) 終了後班役割分担説明	
4	9	金	3		麹菌とは	発酵食品における麹菌の役割	山下秀行 樋口松之助商店	クラス仲間づくり	・班各担当・班長決定 各担当別会議(代表者決定他)
5	5	16	金	4	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	クラス仲間づくり	クラス委員長決定、第1回遠足行先検討
6		23	金	5	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)	クラス仲間づくり	みんなで語り仲間良くなる！「私の経験談、趣味、特技」懇話会
7	8	6	金	6	⑥	味噌の歴史と効能	赤味噌づくりの挑戦	南日出子 南宗味噌	②社会への参加活動(準備活動)(活動事例研究)
9	6	13	金		★	③遠 足			
10		20	金	7	日本酒を美味しくする水・米・技の 秘密	お酒の秘密	玉津島寿彦(ジャパン・ サケ・アソシエーション 校長)	クラス仲間づくり	みんなで語ろう(授業の感想など)
11	4	金	8		お酢の歴史	お酢の効能	赤野裕文(Mizkan)	イベント対応	健康まつり説明 参加対応検討
12	7	18	金	9	イベント対応	フェスタ概要説明・クラス発表区分(展示・演 芸)検討	小峯修一	醸造の世界を楽しむ	焼酎の知識(13時開始)
13		25	金	10	醤油の歴史	醤油づくり体験	新古敏明(湯浅醤油)	イベント対応	フェスタのクラス発表内容(展示か・演芸か)決定
	8			夏 休 み					
14	9	19	金	11	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	イベント対応	コーダイフェスタ発表内容検討
15		26	金	12	★校外学習 灘五郷への酒旅	沢の鶴酒造見学	松田昭範 沢の鶴	自主活動	
16	3	金	13		日本酒ナビゲーター認定講座	ぜひほしい日本酒の資格	松田昭範 沢の鶴	イベント対応	健康まつり参加準備・コーダイフェスタ発表準備
17	10	8	水	④	④コーダイ健康まつり(日程、場所は未定)				
18		17	金	14	ワインの基礎	大事なワインの知識	金銅真代 河内ワイン	イベント対応	コーダイフェスタ発表準備
19		24	金	15	★校外学習河内ワイン工場見学	メジャーになる河内ワイン	北村恵 河内ワイン	自主活動	
20	7	金	16		お酒と上手につきあう熟年時代	お酒に強い遺伝子	川面克行(アサヒ グループHD社友)	イベント対応	コーダイフェスタ発表準備仕上げ
21	11	12	水	⑤	⑤コーダイフェスタ(日程、場所は未定)				
22		21	金	17	自主企画講座	(案)白味噌づくり		自主活動	
23		28	金	18	⑥社会への参加活動				
24	5	金	19		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	
25	12	12	金	20	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)
26		19	金	21	★校外学習(ロイヤルホテル)セラーパー		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)
				冬 休 み					
27	1	16	金	22	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	成果発表会内容検討
28		23	金	⑥	自主活動	成果発表会準備	小峯修一	本格焼酎の楽しみ方	(13時開始)
29		30	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	3	6	金	24	酒づくり	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	2	20	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		27	金	26	学習成果発表会				
33				⑦	⑦修了式				
34	3	6		⑧	⑧・⑨卒業旅行(1泊2日)				
35		7	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)	2024.10.10
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。