

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	講座数	テーマ	内 容	講 師 名	自主活動	内 容		
1 学 期	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	5	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		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回遠足先行検討	
	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	みんなで語り仲良くなろう「私の経験談、趣味、特技」懇親会	
	7	6	6	金	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	7	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		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					
2 学 期	14	9	19	金	11	日本酒のタイプ別利き酒	見極められるか？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	10	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		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	11	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		19	水	⑤	⑤コーダイフェスタ(豊中市立文化芸術センター)					
	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	12	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	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)		
					冬 休 み						
3 学 期	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	2	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		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)			2024.11.8			
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。