

科目番号 51. 科目名 醸造を楽しく学ぶ科

2023年版

【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 学 期	1	7	金	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	14	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)	クラスオリエンテーション、自己紹介、班分け、カリキュラム等の説明	
	3		21	金	2	醸造概論(2)	醸造とは?味噌・醤油	”	合同オリエンテーション	
	4		28	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	
	5		12	金	4	ビール学	ビールの発祥から今の時代へ	川面克行(アサヒビールグループホールディング 社友)	自主活動	
	6	5	19	金	5	味噌の歴史と効能	赤味噌づくりに挑戦	南日出子(南宗味噌)	”	
	7		26	金	●/6	②社会への参加活動(準備活動)(事例研究)12時修了		小峯修一 (薩摩酒造)	6) 生活の中の焼酎(体にやさしい焼酎の飲み方) (13時開始)	
	9	6	2	金	7	お酢の歴史	お酢の効能	赤野裕文(株)mizkan	自主活動	
	10		9	金	8	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)	”	
	11		16	金	③	③遠 足 (1)				
	12		23	金	9	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(アサヒビールグループホールディング 社友)	自主活動	
	13	7	7	金	10	醤油の歴史	醤油づくり体験	新古敏朗(湯浅醤油)	自主活動	
	14		14	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)	”	
	15		21	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	”	”	
	8	夏 休 み								
2 学 期	16	15	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		
	17	9	22	金	14	★校外学習 灘五郷への酒旅	沢の鶴酒造資料館見学	”	”	
	18		29	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	”	”	
	19	10	6	金	16	⑩自主企画講座	(案)白味噌作り	”	自主活動	
	20		13	金	④	④遠 足 (2)				
	21		20	金	⑤	⑤一ダイジョイフルゲームズ (屋外でのジョイフルゲームズ。雨天中止)				
	22	11	27	金	17	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(アサヒビールグループホールディング 社友)	自主活動	
	23		10	金	18	今時のビール業界	狙われる日本市場	”	自主活動	
	24		17	金	⑥	⑥コーダイフェスタ (曜日別に実施)				
	25	12	24	金	19	★校外学習 酒造蔵見学	由緒ある酒蔵を訪ねる	玉津島寿彦(ジャパン・サケ・アソシエーション 校長)	自主活動	
26	1		金	⑦	⑦社会への参加活動					
27	8		金	20	自主活動	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)	
28	3	15	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)	
29		1	12	金	22	日本酒の出来るまで	基礎から学ぶ日本酒	北岡篤士(黄桜)	自主活動	
30			19	金	23	酒づくり	伝統ある日本酒の歴史	”	24) 焼酎の製造方法と酒質	小峯修一(薩摩酒蔵) (13時15)
31	2	26	金	25	★校外学習女酒伏見の酒蔵	黄桜伏水蔵見学	北岡篤士(黄桜)	自主活動		
32		8	金	⑧	⑧・⑨修学旅行(1泊2日)					
33		9	土	⑨						
34		16	26	金	⑩	学習成果発表会				
35			⑩修了式							
				授業(自主講座、成果発表会含む)	26(講座数列数値の1~26)			自主活動	20	
				学習事業(①~⑩)	10(講座数列数値の①~⑩)			★印は校外(教室不要)		
				合計	36					

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。

2022. 11.01