

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	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	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	6	2	金	7	お酢の歴史	お酢の効能	赤野裕文(株式会社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	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	9	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	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	6	金	16	⑬自主企画講座		(案)白味噌作り		自主活動		
	20	10	13	金	④遠 足 (2)						
	21	19	木	⑤コーダイ健康まつり (雨天中止)							
	22	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	11	10	金	18	今時のビール業界	狙われる日本市場	”	自主活動		
	24	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			
	25	1	金	⑥社会への参加活動							
26	12	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)		
27	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)		
				冬 休 み							
3 学 期	28	1	11	木	⑦コーダイフェスタ (豊中市文化芸術センター)						
	29	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) 本格焼酎の楽しみ方	小峯修一(薩摩酒蔵) (13時15分開始)		
	32	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			
	33	2	8	木	⑧・⑨修学旅行(1泊2日)						
	34	9	金	学習成果発表会							
	35	16	金	⑩修了式							
					授 業(自主講座、成果発表会含む)	26(講座数数列数値の1~26)		自主活動	20		
					学 習 事 業(①~⑩)	10(講座数数列数値の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。

2023.01.23