

醸造の世界を楽しむ科

講師：大阪市立大学名誉教授 田中俊雄氏、武庫川女子大学教授 松井徳光氏、神戸女学院大学教授 高岡素子氏、
園田学園女子大学教授 渡辺敏郎氏、関西大学非常勤講師 クーセギ マチャーシュ氏、
アサヒGHD元副社長 川面克行氏、小林製薬 浅野幸一氏、薩摩酒造 小峯役員、中尾酒造 中尾宏氏、
南宋みそ 南日出子氏、樋口もやし 山下秀行氏、カタシモワイナリー 山本哲史氏、各企業講師 他

				午前 (10:00~12:00)		午後 (13:00~15:00)		
回	月	日	曜	学習テーマ	講師	ホームルーム"みんなで企画、楽しく活動"		
1 学期	4	16	金	1 発酵の基礎 I (微生物とはその役割)	田中	クラスミーティング (委員選出、写真撮影)		
		23	金	2 発酵の基礎 II (様々な発酵)	田中	学校行事説明、担当別ミーティング		
	5	7	金	3 日本酒の知識 中尾酒造	中尾	班ミーティング (年間計画立案)		
		14	金	4 味噌の知識 南宋みそ	南	味噌造り		
		21	金	5 麴の知識 樋口もやし	山下	クラスミーティング、班活動		
	6	28	金	6 発酵がもたらす食の未来	渡辺	クラスミーティング、班活動		
	6	4	金	7 大阪市大オリジナル日本酒「月の桂」	田中	●樋口もやし工場見学班活動		
		11	金	8 麦酒の知識 I アサヒGHD	川面	クラスミーティング、班活動		
		18	金	9 醤油の知識 湯浅醤油	湯浅醤油	クラスミーティング、班活動		
	7	2	金	10 ワインの知識 カタシモワイナリー	山本	クラスミーティング、班活動		
		9	金	11 焼酎の知識 薩摩酒造	小峯	班活動		
8			夏休み					
2 学期	9	3	金	12 焼酎の楽しい呑み方 薩摩酒造	小峯	クラスミーティング、班活動		
		17	金	13 ●納豆の知識	山口納豆	●納豆料理		
	14	24	金	校外学習				
	10	1	金	14 納豆のネバネバ成分の生産と応用	田中	クラスミーティング、班活動		
		8	金	15 発酵食品の誕生の歴史と効用、そして開発	松井	クラスミーティング、班活動		
		15	金	16 ●ビール工場見学(朝日ビール) 7/9	川面	クラスミーティング、班活動		
		22	金	17 ●ワイン工場見学 (カタシモワイナリー)	山本	食事、班活動		
	11	5	金	18 発酵食品と健康	高岡	クラスミーティング、班活動		
		19	金	校外学習				
	12	3	金	19 麦酒の知識 II	川面	クラスミーティング、班活動		
		17	金	20 楽しいお酒の呑み方 ●利き酒	沢の鶴	●工場見学 (日程調整要)、班活動		
14		金	21 ●漬物の知識	京都漬物もり	班活動			
3 学期	1	21	金	22 小林製薬の紅麴について (変更有)	浅野	学習発表会準備		
		28	金	23 ●日本酒工場見学 中尾酒造	中尾	班活動		
	2	4	金	24 都市ガス成分の発酵生産に関する微生物	田中	学習発表会準備		
		18	金	校外学習 湯浅醤油見学バスツアー				
	28	25	金	学習成果発表会			修了式	

一般講座	25回	校外学習	3回
------	-----	------	----

【注】 カリキュラムは変更する場合があります