

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、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、
山本哲史氏、各企業講師 他

教室：豊中市文化芸術センター 多目的室（阪急曽根駅 徒歩約5分）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	1	9	金	1 発酵の基礎Ⅰ（微生物とは何か）	田中	クラスミーティング（委員選出、写真撮影）		
	2	4	23	金	2 発酵の基礎Ⅱ（さまざまな発酵）	田中	学校行事説明、担当別ミーティング	
	3	30	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）		
	4	5	14	金	4 味噌の知識 南宋みそ	南	味噌造り	
	5	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		
	7	4	金	7 大阪市大オリジナル日本酒「月の桂」と「月朧ろ」	田中	●樋口もやし工場見学 半分ずつ		
	8	6	11	金	8 麦酒の知識Ⅰ アサヒGHD	川面	●樋口もやし工場見学 半分ずつ	
	9	18	金	9 醤油の知識	湯浅醤油	クラスミーティング、班活動		
	10	7	2	金	10 ワインの知識	山本	クラスミーティング、班活動	
	11	9	金	11 焼酎の知識 薩摩酒造	小峯	班活動		
	8			夏休み				
2 学期	12	10	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		
	13	9	17	金	13 ●納豆の知識	山口納豆	●納豆料理	
	14	24	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		
	15	1	金	校外学習				
	16	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		
	17	10	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	
	18	22	金	17 ●ワイン工場見学(河内ワイン)半分ずつ	金銅	食事、班活動		
	18	29	金	17				
	19	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	
	20	19	金	校外学習				
	21	12	3	金	19 麦酒の知識Ⅱ	川面	クラスミーティング、班活動	
22	17	金	20 楽しいお酒の呑み方	沢の鶴	●工場見学（日程調整要）、班活動			
23	14	金	21 ●漬物の知識	京都漬物もり	班活動			
3 学期	24	1	21	金	22 小林製薬の紅麴について	浅野	学習発表会準備	
	25	28	金	23 ●日本酒工場見学 中尾酒造	中尾	班活動		
	26	4	金	24 都市ガス成分のメタンの発酵生産	田中	学習発表会準備		
	27	2	18	金	校外学習 湯浅醤油見学バスツアー			
	28	25	金	25	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