

9期 醸造の世界を楽しむ科『班活動』学習成果発表会 及び 終了式

2022. 2.25

今期最終講座。一年間集ってきた受講生仲間と一緒に講座を受けるのも今日が最終日、なんだか名残惜しいです。次々と出現する新種のコロナの影響を受け、講座も休講になり思うように話し合いも進まない中、合間を縫って取材に出掛けたり、居酒屋を探訪したり、班ごとに力を合わせて作り上げてきました。いよいよ成果の発表です。

醸造だけあって、メインテーマは6班ともに『お酒に関して』の発表でした。班ごとの持ち時間は20分、どの班も力作ぞろいで熱量が凄い！持ち時間を超えての発表にCAさんも焦る場面があるほどの熱弁です。其々にPowerPointを駆使して、訪ね歩いた中からお勧めの居酒屋ベストテンの紹介や、美味しい日本酒の紹介、クラフトビール作り体験や、こんな場所を将来作りたいという夢の話まで広がっていきます。発表を聞きながら、興味あるお店をメモっている方も多く見受けられました。取材先で和気あいあいとその場を楽しんでいる様子が目に浮かぶことができます。

こもりがちなシニア世代、このややこしい時期でもONCCの講座を満喫している醸造の受講者は、澆刺とシニアを楽しんでいますね。

各班のテーマ

メインテーマ	サブテーマ	目的と狙い
1班 クラフトビール漫遊	クラフトビールの原料や作り方 クラフトビールの種類 クラフトビール製造所の訪問	クラフトビールの知識を理解しながら、大阪府下の醸造工場を兼ねている飲食できる店を探索し、皆さんに紹介する。
2班 赤提灯巡り	「安い・旨い・早い・愛想・清潔」 各項目10点→合計50点で評価 ◎お勧めのお店、勝手にランキング	<ul style="list-style-type: none"> • 8店舗を巡る・・・2班は8名なので、各自リーダーとなって1店舗を担当 • 採点は、リーダーが中心となり付ける • 醸造科の皆さんが飲み会を実施するときの参考となるようにマトメル
3班 居酒屋を始め、酒、ビール、ワインの酒蔵・醸造所をめぐる	世界の居酒屋が、愛飲家が満足できるものを提供しているのでしょうか。 はたまた、【千ペロ】を売りにしている店もありますが、その内容はいかかなものか、リサーチしてみたいと思います。 さらに、酒蔵や醸造所等を訪ね、講義では味わえない現場の【雰囲気や息遣い】を、肌で感じたいと思います。	これらを巡ることにより、3班のチームワークを築きます。そして、2月の発表会には、その成果を全受講生にお伝えし、居酒屋や醸造所を訪れる際のお役に立てればと考えています。
4班 大阪府の日本酒醸造所の調査		現在の日本酒の産地と言えば、灘、伏見、広島、新潟ですが、日本酒の発祥の地は大阪です。そこで、現在の大阪府の日本酒はどうなっているのか調べたいと思います。
5班 クラフトビール醸造の仕組み		クラフトビール造りを体験することにより醸造の仕組みを学ぶ。
6班 日本酒応援し隊	日本酒の持つ特徴の甘辛口、キレなどを体感する。	<ul style="list-style-type: none"> • 日本酒のお勧め店を探訪する • 簡単に作ることでできる肴を考える • 夢の居酒屋を考える

成果発表会も無事終了しその後は、終了式です。

猪谷理事長からお話を頂き、終了証書の授与を終え『今期の醸造の世界を楽しむ科』の講座終了となりました。

CA の山岡さん、野田さんには、コロナで思うように講座が進まない中、講座日程の変更や講師との調整など、大変だったことと思います。陰の力となり支えてくださったお陰で、講義も校外学習も楽しく過ごすことができました。

皆様に心より感謝いたします。ありがとうございました。



(記) 藤林香澄