

**発酵を学んで健やかライフ**

講師：大阪公立大学名誉教授 田中俊雄氏、武庫川女子大学教授 松井徳光氏、梅花女子大学教授 西村智子氏、アサヒGHD元副社長 川面克行氏、京都市産業技術研究所廣岡青央氏、薩摩酒造顧問 小峯修一氏、南宋みそ役員 南日出子氏、樋口松之助商店役員 山下秀行氏、雪印メグミルク 高尾氏、沢の鶴 郷田琢磨氏、武庫川女子大学竹本尚未氏、山本哲史氏、他  
 ☆：くらし館 ◇：多目的ホール(実習)

教室

				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"		
<b>入学式</b>								
1 学期	1		5	金				
	2	4	14	金	発酵の主役：微生物	田中	オリエンテーション	☆
	3		21	金	京都酵母による魅力あふれる酒づくり	廣岡	オリエンテーション	☆
	4	5	12	金	★黄桜・伏水蔵見学(日本酒・クラフトビール)			班活動
	5		19	金	発酵食品の歴史と効用I	松井	クラスミーティング、班活動	☆
	6		2	金	クラスミーティング、班活動 南宋みそ	南	味噌の知識、味噌造り (日程変更)	◇
	7	6	9	金	★校外学習 (滋賀県発酵食巡り)			
	8		16	金	発酵食品の歴史と効用II	松井	クラスミーティング、班活動	☆
	9		30	金	麴の知識 樋口もやし	山下	★樋口松之助商店見学(西田辺) 状況みて	☆
	10	7	7	金	麦酒の知識① アサヒビール	川面	班活動	☆
	11		14	金	★醤油工場見学(和歌山県有田郡 湯浅醤油 バス旅行)			
<b>夏休み</b>								
2 学期	12		8	金	発酵の応用	田中	★伊丹市旧岡田住宅、白雪長寿蔵見学	☆
	13	9	15	金	乳製品の知識 雪印メグミルク	高尾	ふれあい交流祭準備	☆
	14		22	金	★酢工場見学(大和郡山市・タマノイ酢)(工場操業なしの時講義切替)			班活動
	15	10	6	金	ふれあい交流祭準備 薩摩焼酎	小峯	焼酎の知識	☆
	16		13	金	★校外学習(受講生企画)			
	17		20	金	麦酒の知識② アサヒビール	川面	ふれあい交流祭準備	☆
	18		10	金	発酵食品と健康	西村	ふれあい交流祭準備	☆
	19	11	17	金	ワインの知識	山本	クラスミーティング、班活動	☆
	20		21	火	ふれあい交流祭			
	21		24	金	★ワイン工場見学(河内ワイン) ランチ			班活動
	22	12	8	金	日本酒の知識 沢の鶴	郷田	クラスミーティング、班活動	☆
23		15	金	★ウイスキー工場見学(明石市・海峡蒸留所)			班活動	
3 学期	24	1	12	金	食と酒の愉しみ方	木下	学習成果発表会準備	☆
	25		19	金	漬物の知識	松井・竹本	学習成果発表会準備	☆
	26	2	2	金	★ぬか漬体験(京都・お漬物のもり)			班活動
	27	2	8	木	大学提携授業(立命館大学)			
	28		16	金	学習成果発表会		修了式	☆

12月6日は11周年記念イベント

一般講座(23回)	入学式(1回)	校外学習(2回)
大学提携(1回)	ふれあい交流祭(1回)	合計(28回)

【注】カリキュラムや教室は変更する場合があります。