

第11期生

～食生活を豊かにする発酵を学ぼう～

年度制講座

豊中教室・金曜日

2023年度

発酵を学んで健やかライフ

2023年12月3日

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清野珠美氏、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、明石酒類醸造株社長 米澤仁雄氏、雪印メグミルク 高尾氏、福寿園 伊藤氏、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"		
1 学期	1		5 水	入学式				
	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	清野	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) 別ルート検討中		班活動		
	5		19 金	発酵食品の誕生の歴史と効用 I	松井	クラスミーティング、班活動	☆	
	6	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		9 金	★校外学習 (滋賀県発酵食巡り) 変更検討中				
	8		16 金	発酵食品の誕生の歴史と効用 II	松井	クラスミーティング、班活動	☆	
	9		30 金	麴の世界へようこそ！	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	ビールの知識 I	アサヒビール	川面	班活動	☆
	11		14 金	お茶の世界	福寿園	伊藤	班活動	☆
	8	夏休み						
2 学期	12	9	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		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(昼食場所は)	未定
	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	ビールの知識 II	アサヒビール	川面	ふれあい交流祭準備	☆
	18		10 金	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		20 月	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	楽しいお酒の呑み方セミナー	沢の鶴	上江洲	クラスミーティング、班活動	☆
23	15 金		★明石街歩き、昼食		米澤	ウィスキー工場見学(明石市・海峡蒸留所)		
3 学期	24	1	12 金	食と酒の愉しみ方(ペアリング)		木下	学習成果発表会準備	☆
	25		19 金	つけもの全般の知識		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		9 金	立命館大学提携授業(吹田メイシアター)				
28		16 金	学習成果発表会			修了式	☆	

10月31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。