

二学期最初の講座風景

実施日 2026年9月18日（金）

授業内容

＜午前＞ONCC豊中教室で授業 ～日本の食文化に重要な漬け物の話し～
講師の先生 竹本先生（梅花女子大）

1. お漬物の種類

非発酵漬物

浅漬け

梅干し

(混在)

らっきょ

キムチ

沢庵

↑
生産性との共存

発酵漬物

すぐき

糠漬け

奈良漬け

↑
保存性
栄養素



2. 醸造家・・・発酵作用を利用して様々な食品や飲料を製造する人

日本酒(杜氏)だけでなく、味噌、醤油、酢を作る人も 醸造家

3. 質問の時間では、ぬか床作り等の多くの質問が飛び出し、先生も丁寧にお答えして頂きました。 ＜感謝＞

＜午後＞班活動 当班（2班）は アサヒビールミュージアムで工場見学
講師 アサヒビールのツアーガイドさん

行程 ONCC豊中教室 12時出発、昼食後 阪急吹田から徒歩でアサヒビールミュージアムに向かう

14時～15時 製造工場ツアースタート

15時～15時半 試飲体験

16時過ぎ 阪急吹田駅で解散

目的 ふれあい文化祭の発表テーマが定まっておらず、まずは候補のビールについて知識を広げるべく 工場見学をすることとした

結果 候補の1つでありえることを再認識した。次回の班活動で テーマをどうするか協議していく

以降 工場見学の詳細

1. 工場見学は、従来の生産工場ラインを見るだけの形から、五感で感じる体験型のエンターテインメント施設へと変わっていた。従ってメンバーの中には以前に来られてた方も居られたが皆、この新しい体験型の学習に喜ぶことが出来た

2. 主な体験

- ・VRシアターで、スーパードライの味に関する開発のキーポイントを学習
- ・麦やホップを実際に触り、臭いも嗅ぐことが出来る 素材体験
- ・タンクの中で 特別開発された酵母がどのようにアルコールを生み出していくのか、その様子をVRで学習
- ・4Dシアターで、ビールが缶に詰められる工程を学習
- ・実際の出来立てビール&超冷え（マイナス2.2℃）ビールを試飲で体験



以上 記録&報告：2班広報