

科目コード	2594735	【授業内容】 人類は太古の昔から微生物のもつ様々な機能を見出し、私たちの生活に活用してきた。先人達が確立した微生物を用いた技術は「発酵」や「醸造」と呼ばれ、それらはまさに我々の「食生活の基盤」と言える。本講義では、先人達が確立した「発酵・醸造学」について解説し、前半は乳酸菌と日本の伝統的発酵食品について、後半は、清酒、ワイン、ビールなど「アルコール醸造」に関わる技術と酵母をはじめとした発酵微生物の機能を中心に「酒類」の醸造について講義する。
学習センター	岐阜学習センター	
学習センターコード	21A	
クラスコード	K	
科目名	発酵醸造学	
科目区分	専門科目：社会と産業	【到達目標】 「発酵」と「醸造」について理解し、乳酸菌による発酵食品と乳酸菌の機能について、また、清酒、ワイン、ビールなどの「アルコール醸造」に関わる技術と世界の酒類について、酵母をはじめとした発酵微生物の機能と地域文化・食文化的背景との関わりも加えて説明できるようになる。 【授業テーマ】 第1回「発酵醸造学」とは 第2回 発酵食品と乳酸菌ー乳酸菌発酵からプロバイオティクスまで 第3回 日本の伝統的発酵食品「なれずし」の発酵科学 第4回 微生物による発酵生産ー食品・医薬品の生産からプラスチック生産まで 第5回 The 醸造ー地域食文化と酒類の多様性 第6回 清酒醸造とまようかい酵母 第7回 ワイン醸造と微生物 第8回 ビール醸造と酵母の進化 【学生へのメッセージ】 発酵・醸造について詳細に解説します。前半は乳酸菌のによる発酵食品、後半はアルコール飲料についてその醸造技術の発展と酵母の進化までを解説します。当該授業2日目授業終了後に授業とは別に、日本酒の官能検査（利き酒）を行います。官能検査（利き酒）に参加できる方の受講を希望します。受講者は公共交通機関を利用して参加ください。なお、20歳以上の方の受講をお勧めします。 【受講前の準備学習等】 シラバスの内容から判断し講義で学習する内容を踏まえて、日常から触れている「発酵・醸造」について理解を深めてください。 【成績評価の方法】 成績評価は、授業中の学習状況及びレポートの採点により行います。 【受講者が当日用意するもの】 筆記用具をご持参ください。官能検査（利き酒）の日本酒代として、1,000円（現金のみ）を当日に集めますので持参ください。 【教科書】 授業当日にプリントを配付します。 【その他（特記事項）】 20歳以上の方の受講をお勧めします。また、2日目に官能検査（利き酒）を予定していますので、必ず公共交通機関を利用して出席ください。
ナンバリング	32D	
定員	30名	
担当講師	中川 智行 岐阜大学教授	
日程 実施時間	10月31日(土) 第1時限 9:30～11:00 第2時限 11:10～12:40 第3時限 13:30～15:00 第4時限 15:10～16:40 11月1日(日) 第1時限 9:30～11:00 第2時限 11:10～12:40 第3時限 13:30～15:00 第4時限 15:10～16:40 3限-レポート 15:55～16:40	
実施会場	岐阜学習センター	