シラバス参照

発酵が拓く味と未来

科目コード	2696495	授業概要	【授業内容】 「発酵」は微生物を活用したものづくりの技術であり、さまざまな食品の製造に利用されています。特にアルコール飲料は、紀元前数千年前から作られてきた記録があり、その製造の歴史は非常に深いものです。酒造りの技術は時代とともに発展し、現代のバイオテクノロジーにも大きな影響を与えてきました。本講義では、発酵技術の歴史とともに、アルコール飲料や発酵食品の製造方法を学びます。また、実際に酒蔵やワイナリーを訪れ、伝統的な製造工程や発酵技術を体験する機会も設けています。発酵の科学と文化を理解し、その可能性を探求する講義を予定しています。 【到達目標】 発酵の基本原理とバイオテクノロジーの関係を説明できるようになり、また、アルコール飲料の製造過程を理解し、発酵が味に与える影響を科学的に説明できるようになることを到達目標とする。さらに、酒蔵やワイナリーでの観察を通じて、伝統的および最新の発酵技術の特徴を比較し、発酵技術の発展が食品産業に与える影響を考察できるようになる。 【授業テーマ】 第1回　発酵とは？　―発酵と腐敗、バイオテクノロジーの歴史― 第2回　アルコール飲料の製造1　―日本酒の特徴と製造法― 第3回　日本酒酒蔵の施設見学　―米の品種と麹造り― 第4回　日本酒酒蔵の施設見学　―もろみと発酵― 第5回　アルコール飲料の製造2　―ワインの特徴と製造法― 第6回　アルコール飲料の製造3　―ビールの特徴と製造法― 第7回　その他の食品・食材の発酵生産 第8回　ワイナリーの施設見学　―ブドウの品種と栽培、収穫、醸造― 【学生へのメッセージ】 少し専門的な内容も含まれますが、身近な例を挙げながらなるべくわかりやすい解説を心掛けたいと思います。お酒や発酵食品に興味がある方は、是非受講してみてください。 【受講前の準備学習等】 シラバスの内容から判断して自己学習に努めてください。 【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評点により行います。 【受講者が当日用意するもの】 施設見学をするため、清潔かつ動きやすい服装。 受講前日から納豆を食べないこと。 【教科書】 授業当日にプリントを配付します。
学習センター	鳥取学習センター		
学習センターコード	31A		
クラスコード	K		
科目名	発酵が拓く味と未来		
科目区分	専門科目：生活と福祉		
ナンバリング	320		
定員	25名		
担当講師	アリマ　ジロウ 有馬　二朗 （鳥取大学教授）		
日程 実施時間	2026年10月24日（土）第1時限 09:20～10:50 2026年10月24日（土）第2時限 11:00～12:30 2026年10月24日（土）第3時限 14:10～15:40 2026年10月24日（土）第4時限 15:50～16:35 2026年10月25日（日）第1時限 09:20～10:50 2026年10月25日（日）第2時限 11:00～12:30 2026年10月25日（日）第3時限 13:20～14:50 2026年10月25日（日）第4時限 15:20～16:50		
実施会場	この授業は、【★太田酒造場（鳥取県八頭郡若桜町若桜1223-2）、★兎ッ兎ワイナリー（鳥取県鳥取市国府町麻生178-11）】で行います。		【その他（特記事項）】 1日目と2日目の施設見学では、受講生全員が鳥取駅南口ロータリーから外部開催会場まで貸切バスで往復します。貸切バス代（約5,000円）は自己負担です。受講前にキャッシュレス決済のご案内をキャンパスメールへ送りますのでご確認ください。欠席する場合は、貸切バス代のキャンセル料が発生する場合があります。 兎ッ兎ワイナリーの施設見学料約1,500円が必要です。 施設での見学にて試飲を希望される場合は費用が発生することがあります。また、酒蔵見学とワイナリー見学の日程が前後することもありますのでご了承ください。詳細については、受講生の方へ別途お知らせします。 「学生教育研究災害傷害保険」加入者を対象としていますので、未加入の方は必ず前日までに最寄りの学習センターにて加入してください（面接授業開設科目一覧（P.5参照）） 閉じる