＊2025 年度に履修登録された EK67（教養としての日本酒の知識）とは別科目になりますのでご注意ください

専門教育科目　講義科目

授業科目名	教養としての日本酒の知識	科目コード	配当年次	単位
担当教員	遠上　正一	EJ17	ー	2

科目の概要

「日本酒は、米と水からつくる」と言っても日本酒を説明していることにならない。米のデンプンを糖化させてその糖分をアルコールに変えるのは微生物の働きである。さらに米は精米され、工程を経て発酵中の“醪（もろみ)”という液体をこすことではじめて清酒になるのである。また日本酒の持つ特徴を知れば「原料米そのものを思わせる純米酒が、乳製品をまろやかな味わいにする」などの提案もできる。この科目ではこれまでのぼんやりとした知識を図や写真によって体系的にわかりやすく学習し、日本酒づくりの醍醐味、特徴など日本酒の魅力を自身の言葉で語れる知識の習得を目指す。

科目の到達目標

①日本酒づくりの原料、製造方法、成分等の表示、歴史を理解し、各種日本酒の特徴を学習することで料理と相性の良い日本酒の知識を習得できる。
②上記①で学習した知識をベースに自分なりに体系化し、日本酒の魅力を自分の言葉で語るような知識を習得できる。

テキスト	『日本酒の基』日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会,料飲専門家団体連合会

テキストの読み方

①日本酒製造の主な原料、製造手順、ラベル表示や歴史、テイスティング、サービス・プロモーション等、まず全体像を大まかにつかむ。
②章ごとに深く読み直し、日本酒の特徴や魅力を整理しながら読む。

単位修得の方法

①リポート課題を提出し、60点以上であれば合格となり、科目修得試験を受験できる。科目修得試験の得点が60点以上であれば合格となり、評価が確定し、２単位を修得できる。
または、
②スクーリングを受講し、合格すれば２単位を修得できる。この場合、リポート課題の提出と科目修得試験の受験は不要。