

＊2024 年度以前に履修登録された EJ17（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	兵道 俊美	EK67	3・4	2
科目の概要				
日本酒は「國酒」である。この科目では日本酒の原料、製造方法、歴史に加え、それに付随する日本の伝統文化、サービスなどを学ぶ。 そして、広範な日本酒の知識を、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。学習終了後は、日本酒の伝道師として、さまざまな場面で日本酒の魅力を伝えられる知識を有していることを期待する。				
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, 2024年			
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レ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、レポート課題の提出と科目修得試験の受験は不要。				