専門教育科目　講義科目

科目名： 教養としての日本酒の知識		科目コード	EK67
科目主査： 兵道 俊美		単位	2
		配当年次	3・4

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りません。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す。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ります。また日本酒の持つ特徴を知れば「原料の米の香りを思わせる純米酒はこの食事と合う」などの提案もできます。この科目ではこれまで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修得を目指します。

履修の前提となる科目	☐ あり ☑ なし	科目名：
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が修得できる。 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修得できる。	
テキスト	『新訂「日本酒の基」唎酒師必携』日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 日置晴之 大森清隆 板場正義 長田卓, NPO法人FBO（飲料専門家団体連合会）,最新版	

成績評価の方法	
客観問題	記述問題
1問４点で10問出題します。	記述問題を２～３問出題します。 2問の場合は1問30点・3問の場合は1問20点

事後学習	日本酒は「日本文化」そのものです。そして素晴らしいコミュニケーションツールです。教養としての日本酒の知識をさらに深めて頂き、様々なシチュエーションで呑んでください。「知って呑むことが大事」と認識してください。

さらに学習を深めるための参考文献

『日本酒百味百題』小泉 武夫,柴田書店,2000年4月
『酒の日本文化』神崎 宣武,角川学芸出版,2006年9月