

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2026年度	開講キャンパス		宮崎キャンパス		開設学科		食品開発科学科		
科目名称	発酵醸造食品学						授業形態		講義	
科目コード	291410	単位数	2単位	配当学年	2	実務経験教員		○	アクティブ ラーニング	○
担当教員名	岡崎 善三								ICT活用	
授業概要	清酒、みりん、焼酎、ビール、ワイン、ウイスキー、ブランデー、スピリッツ、リキュール、味噌、醤油、食酢について、原料処理、微生物管理、発酵管理等の醸造技術や工学的な要素技術について解説する。さらに、酒税法や食品表示、製品の品質管理等について解説し、醸造食品の開発技術を習得することを目的とする。 食品企業（メーカー）での研究所並びに工場の経験を活かした指導を実施【専門力の育成】。									
関連する科目	事前に食品開発科学概論、食品分析学、食品学Ⅰ・Ⅱ、発酵食品学を、また栄養化学、食品衛生学を同時期に、更に、履修後はその他の食品関連科目特に開発実習を履修し知識・経験を一層深めることを推奨する。									
授業の進め方 と方法	毎回の授業始めにテキストを配布する。ビール醸造学での事例を多く取り入れ、生徒が「腑に落ちる」内容とする。									
授業計画 【第1回】	発酵食品についての概要説明及び関連する微生物（酵母、乳酸菌等）									
授業計画 【第2回】	発酵食品についての概要説明及び関連する微生物（酵母、乳酸菌等）									
授業計画 【第3回】	発酵に寄与する酵素、各醸造様式の説明、酒税法									
授業計画 【第4回】	発酵に寄与する酵素、各醸造様式の説明、酒税法									
授業計画 【第5回】	ビール醸造									
授業計画 【第6回】	ビール醸造									
授業計画 【第7回】	ワイン醸造									
授業計画 【第8回】	焼酎醸造									
授業計画 【第9回】	ウイスキー、ブランディー									
授業計画 【第10回】	日本酒									

授業計画 【第11回】	日本酒
授業計画 【第12回】	醤油
授業計画 【第13回】	味噌、醸造酢
授業計画 【第14回】	食酢
授業計画 【第15回】	振り返り
授業の到達目標	麵麴、酒母、もろみ、製成、蒸留酒の醸造技術及び各醸造工程での酵素・化学反応を理解し、各醸造食品の成分と嗜好性の関連を理解する。
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1)／1. 知識・理解を応用し活用する能力-(2)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(2)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(1)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(2)
授業時間外学習【予習】	あらかじめ、次回のテキストを読み、要点をまとめ、e-portfolioに記載する（30分）
授業時間外学習【復習】	テキストで得られた知識をまとめ、重点項目を整理した上で、e-portfolio上にレポートを提出する（60分）
課題に対する フィードバック	e-portfolio上にてフィードバックをおこなう。
評価方法・基準	以下の項目に基づいて評価します。 1) 学習意欲：テキストの記述を観察し評価する。 2) e-portfolio上のレポート（15回中、3回以上の未提出者は、再履修となる。） 3) 定期試験
テキスト	テキストは、配布資料を使用します。
参考書	・ 国税庁 お酒のしおり（ http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/shiori/01.htm ） ・ 醸造学 野白喜久雄 ほか 講談社（2005）
備考	