

灘五郷酒造組合提供オムニバス講義「日本酒学入門」を開講

藤田 誠一 理事・副

学長

(教育担当)

神戸大学は、灘五郷酒造組合が提供するオムニバス講義「日本酒学入門」を、2018 年度から全学部対象の教養教育として開講することになりました。

2017 年 7 月に白鶴酒造株式会社専務取締役田中準浩氏らが来学され、本学で日本酒に関する講義を提供したい旨の提案がありました。新潟県では新潟県酒造組合が県、新潟大学と連携協定を締結し「日本酒を学問として扱う挑戦」を始め、2018 年度から新潟大学で日本酒学の講義を教養科目として開講予定であり、神戸でも同様の試みができないかということでした。

本学の大学教育推進機構で検討を重ね、灘五郷酒造組合代表の白鶴酒造株式会社側とも打合せを行い、2018 年度第 3 クォーターに国際教養教育院が開講している全学共通教育授業科目の総合科目 I として、「日本酒学入門」の講義を開講することになりました。灘五郷酒造組合が講義を提供し、酒造関連企業、団体の協力により各回の講師を出していただきます。

神戸の地域・文化を知る神戸学の 1 科目として、日本酒に関して酒造りから経営、法律、醸造、広告までを多面的・総合的に学びます。灘五郷酒造組合が中心となり酒造関連企業、団体が協力して実施するオムニバス形式であり、授業の一環として酒蔵見学の機会を設ける予定となっています。

□授業予定

| No. | 講師 | 予定 | 講義項目 | 目的 | 内容 |
|-----|--------------------|-----------------|--------------------|---------------------|--|
| 1 | 沢の鶴株式会社 西向 取締役 | 平成30年 10月3日 | 日本酒の歴史、文化 | 「国酒」の再確認 | 日本酒の発祥、歴史を理解するとともに、日本酒が持つ様々な文化的側面(日本酒にまつわる儀式、しきたりなど)を知ること、 「国酒」の意義を再確認する。 |
| 2 | 灘五郷酒造組合 菅岐 常務理事 | 平成30年 10月10日 | 灘の風土と日本酒造り | 「神戸・灘と日本酒」の理解 | 灘が日本一の酒どころとなった経緯を地理的特徴や歴史的背景を通じて知る。灘の酒造りを支える活動(灘五郷酒造組合、水の保存、酒米など)を通じ、地域の特性を知る。 |
| 3 | 株式会社飯田 飯田 社長 | 平成30年 10月17日 | 酒蔵の経営 | 酒蔵経営から見た日本酒の特性を知る | 過去から現在にいたる酒蔵経営の変遷を学び、各時代での日本酒のもつ特性を知る。杜氏制度など特徴のある酒蔵経営の仕組みを学ぶ。 |
| 4 | 日本酒造組合中央会 亀井 理事 | 平成30年 10月24日 | 日本酒の関連法律 | 関連法律を通して日本酒製造、販売を知る | 酒税法ほか日本酒に関連する法律を理解する。酒税、免許、酒類の定義、輸出入など法律面から見た日本酒製造、販売形態を学ぶことで、日本酒の特性を知る。 |
| 5 | きた産業株式会社 喜多 社長 | 平成30年 10月31日 | 海外への日本酒情報発信 | 海外での日本酒の動向・情報発信を知る | 海外での日本酒の変遷、動向を知る。近年盛んになっている日本酒の輸出や日本文化の一つとしての日本酒の海外での特性を学ぶ。日本酒を通じた情報発信を知る。 |
| 6 | 酒類総合研究所 赤尾 副部門長 | 平成30年 11月7日 | 微生物学、醸造学 | 微生物による発酵の仕組みの理解 | 酵母、麹(国菌)など醸造微生物の特徴を知り、様々な発酵産物における「発酵」の仕組みを理解する。アルコール発酵の仕組み(解糖系など)も詳しく学ぶ。 |
| 7 | 酒類総合研究所 武藤 部門長 | 平成30年 11月14日 | 日本酒醸造 | 日本酒醸造の理解 | 日本酒の特有の製造方法について学ぶ。日本酒造りの変遷、原料、醸造工程、日本酒の品質、成分を理解することで、日本酒の特徴を知る。 |
| | | 別枠 | 酒蔵見学 (時間別枠、希望者) | | ・灘の酒蔵の見学(詳細未定) |

【問合せ先】 大学教育推進機構大学教育研究推進室

教授 米谷 淳 078-803-7603 maiya@kobe-u.ac.jp