

8/5(土)		8/6(日)		9/9(土)		6/25(日)	
【1日目】		【2日目】		【3日目】		【4日目】	
10:30~ 15:30 単位3	実習1	10:30 12:00 単位1	講義1	10:30~ 16:00 単位3 必須	実習3	10:00~ 12:00 単位1	講義
	発酵調味料の活用① 講師:麴料理研究家 小紺先生 糀の効用 糀の調理効果 発酵食を食べるメリット(栄養・美味・手軽) 塩糀の作り方と活用法 しょうゆ糀の作り方と活用法 甘酒の作り方 甘酒のアレンジ 味噌の効能と活用法 納豆の効能と活用法 酢の効用と活用法 酒粕の効用と活用法 糠漬の基礎知識 調理実習		腸内細菌とヒトの共生 講師:石川県立大学 栗原先生 腸内細菌とは? DNAについて プロバイオティクスとプレバイオティクス 最新研究紹介		デモンストレーション 講師:麴料理研究家 小紺先生 ・各種発酵食の活用例をデモンストレーション・試食で学ぶ (石川の発酵食いしる、ふぐの卵巣の糠漬の活用も学ぶ) ・自作レシピ(宿題) 試食・評価		株式会社ホリ乳業 講師:ホリ乳業 堀社長 ヨーグルトの歴史 ヨーグルトの種類 ヨーグルトの製造工程 ヨーグルトの発酵メカニズム 乳酸菌の醗酵メカニズム 乳酸菌の分類 プロバイオティクスとは ヨーグルトの成分と栄養 悪玉菌と善玉菌 ヨーグルトを活用した調理デモと試食
15:30 17:00 単位1 必須	実習2	13:00~ 14:30 単位1	講義2	16:00~ 17:30 単位1	蔵見学	13:00~ 15:00 単位1	講義4
	発酵食の良さを引き出すレシピ考案 講師:麴料理研究家 小紺先生 レシピを起こす インスピレーションの受け方 メニューを組み立てる メニューの選び方 メニュー事例(1~4) 予算を立てる 教室を企画する 心構え 分量の表記法		発酵・発酵食品の基礎知識 講師:石川県立大学 小柳先生 発酵の歴史 発酵食品の効用 発酵とは(微生物にとっての発酵) 発酵に必要な微生物と有機化合物 微生物の種類 酵母、カビ、乳酸菌、その他 三大発酵について 酵素の働き 酵素発酵とは(糖化、自己消化) 発酵と腐敗の違い 世界の発酵食品		ふぐの卵巣の糠漬、こんか漬の製造元見学 ※蔵見学の内容は 変更となる可能性があります。		石川の発酵食品 講師:石川県立大学 榎本先生 石川の発酵食(DVD) かぶらずしの栄養 世界・日本の魚醤 いしるの産地 いしるの製造工程 いしるの栄養 ふぐ糠漬の製造工程 ふぐ糠漬の栄養 石川の発酵食研究開発 広がる発酵産業 食品情報との向き合い方
		14:45 16:15 単位1	講義3	<div style="background-color: yellow; padding: 2px;">実践・調理実習(小紺有花)</div> <div style="background-color: lightblue; padding: 2px;">座学(石川県立大学教授)</div> <div style="background-color: lightgreen; padding: 2px;">講義(企業講師)</div>		15:30~ 16:15	認定試験
			発酵食品の総合学習・まとめ 講師:石川県立大 小柳先生 発酵・熟成に関する微生物 麹菌のもつさまざまな作用 コウジカビが大活躍する日本の発酵食品 発酵食品製造に関わる微生物【酵母】 発酵食品製造に関わる微生物【納豆菌・酢酸菌】 発酵食品製造に関わる微生物【乳酸菌】 味噌・醤油・酢などの製造過程 ヨーグルトと乳酸菌				認定試験の実施

※認定試験を受験するには必須講義を含む11単位以上の履修が必要です。

※時間・カリキュラムは変更になる場合があります。