

【発酵マイスター養成講座 カリキュラム】

■ 1日目

10:30～11:00	ガイダンス	
11:00～12:30	発酵概論	①発酵とは ②発酵と腐敗 ③発酵食品の歴史
12:30～13:30	昼食休憩	
13:30～15:30	発酵食品概論	④発酵食品の魅力 ⑤微生物（1）微生物の分類 （2）主な発酵菌（細菌・酵母・カビ） ⑥発酵食品における三大発酵

■ 2日目

10:30～11:30	発酵食品概論	⑦発酵を抑える五大要素
11:30～12:30		⑧栄養素
12:30～13:30	昼食休憩	
13:30～15:30	日本の発酵食品	⑨醤油（種類・歴史・製造方法・魅力と効果等） ⑩味噌（種類・歴史・製造方法・魅力と効果等）

■ 3日目

10:30～12:30	日本の発酵食品	⑪清酒 （分類・歴史・製造方法・効果・酒税法等）
12:30～13:30	昼食休憩	
13:30～15:30	日本の発酵食品	⑫食酢（分類・歴史・製造方法・魅力と効果等） ⑬みりん（種類・歴史・製造方法・魅力と効果等）

■ 4日目

10:30～12:30	日本の発酵食品	⑭塩麴（種類・製造方法・塩分濃度・効果等） ⑮甘酒（歴史・製造方法・効能・種類等） ⑯納豆（種類・歴史・製造方法・効能）
12:30～13:30	昼食休憩	
13:30～15:30	日本の発酵食品	⑰日本各地の発酵食品 （鮎鮓、鯉節、かんずり、久寿餅、チーズ等）

（※実際の講義は時間が前後することもあります）