

【酒大学規則】

(趣旨)

第1条 酒に携わるプロとして、自らの資質を養うと共に酒の文化を学ぶ人々が集い、学ぶ場とする。

(講座)

第2条 講座は次のとおりとする。

- (1) 和酒講座 国酒としての清酒、焼酎についての講座
- (2) 洋酒講座 ワインを中心としたウイスキー、リキュール等洋酒全般を学ぶ講座
- (3) 職業講座 飲食業に付随する、企画、サービス及び経営に関する講座

(運営)

第3条 本講座は指名された教授、助教授、事務局によって運営される。講座を運営する費用は、株式会社ムラオカ食品が負担する。

(入学)

第4条 講座を受講希望の者は、講座受講申込書に必要事項記入の上、教授または助教授の推薦を受けて申し込み、学長の承認を受けるものとする。

(卒業)

第5条 講座を受講し、所定の単位を取得し、教授の試験を受ける必要がある。卒業には第1、第2講座を修了し、教授会の審査を通った者のみとする。

(事務)

第6条 講座の運営に関する事務は、事務局が行う。

(雑則)

第7条 この規則に定めるもののほか、講座に関し必要な事項は別に定める。

附 則

この規則は、平成25年4月1日から施行する。

【募集人数計画】

平成25年度は株式会社ムラオカ食品社員及び取引先従業員を中心に30名を募集。

【募集締切】

平成25年3月末日まで

【応募方法】

別紙受講申込用紙記入の上、教授、助教授の推薦を受け、事務局までご提出ください。

【講義予定日】

1. 平成25年4月14日(日) 開校式 10:30～
2. 平成25年6月9日(日)
3. 平成25年8月18日(日)
4. 平成25年10月20日(日)
5. 平成25年12月8日(日)
6. 平成26年2月9日(日) 3月に卒業式予定

【講義会場及び時間】

講義会場は東武ホテル会議室を使用。講義時間は下記のとおりとする。

第1講(和酒) 11:00～12:00

昼食 12:00～13:00

第2講(洋酒) 13:00～14:00

(テイスティングある場合、30分延長)

第3講 職業講座は随時予定

【卒業要件】

和酒、洋酒ともに5/6回以上出席し、それぞれの各講義で毎回簡単な試験を実施。各回の合計400/600点以上で卒業。なお、和洋酒それぞれにおいて合格点を取らないと卒業できない。和洋酒別々に2年に渡って受講することもできる。

【講師及び事務局】

学長：浜井俊弘

和酒：教授 熊谷由二氏

助教授 名久井俊男

洋酒：教授 澁谷昭氏

助教授 川村勝

事務局：平尾 隆

和酒年間カリキュラム

- ①そもそも日本酒とは何か？ (4月14日予定)
- イ. 時代と共に移り変わる名称
 - ロ. 歴史 (縄文時代～平安時代)
 - ハ. 日本酒4タイプ別の手法とテイスティング
- ②日本酒の定義 (6月9日予定)
- イ. 他の酒類と比較した日本酒の魅力とは？
 - ロ. 歴史 (鎌倉～室町～江戸～明治～昭和)
 - ハ. 日本酒4タイプ別の手法とテイスティング
- ③日本酒に欠かせない5つのキーワード (8月18日予定)
- イ. 水・米・気候風土・麴・杜氏
 - ロ. 日本酒の美味しい見つけ方
 - ハ. 吟醸・純米・本醸造・特定名称酒の基準
- ④日本酒ができるまでの工程 (10月20日予定)
- イ. 精米～醪～酒母～火入れ処理
 - ロ. 日本酒4タイプの温度例
 - ハ. 日本酒を素敵に演出する酒器
- ⑤日本酒と料理の美味しい関係 (12月8日予定)
- イ. 4タイプの酒と相性の良い料理
 - ロ. テイスティングシートの記入具体例
- ⑥日本酒用語集の解説 (2月9日予定)
- イ. テイスティングのグラフ記入
 - ロ. 日本酒の個性の捉え方
 - ハ. チーズとの相性

洋酒年間カリキュラム

①飲料概論Ⅰ (4月14日予定)

- イ. 酒類 (ワイン、他)
- ロ. ワイン鑑賞表現法
- ハ. ワインテイスティング (白ワイン ソーヴィニヨンブラン)

②飲料概論Ⅱ (6月9日予定)

- イ. 酒類 (ウイスキー、ブランディ他)
- ロ. ワインテイスティング (白ワイン シャルドネ)

③世界のワインⅠ (8月18日予定)

- イ. フランス・ドイツ・他
- ロ. ワインテイスティング (ロゼワイン タヴェル)

④世界のワインⅡ (10月20日予定)

- イ. イタリア・スペイン・他
- ロ. ワインテイスティング (赤ワイン ピノ・ノワール)

⑤世界のワインⅢ (12月8日予定)

- イ. アメリカ・日本・他
- ロ. ワインデキャンタージュの方法
- ハ. ワインテイスティング (赤ワイン カベルネ・ソーヴィニヨン)

⑥ワイン管理とサービス (2月9日予定)

- イ. 料理とワインの相性
- ロ. スパークリングワインの抜栓法
- ハ. ワインテイスティング (スパークリングワイン)

教授プロフィール



熊谷由二氏

1946年1月生 山羊座

日本酒学講師 認定 No.87 / 酒匠 認定 No.189

きき酒師 認定 No.8634 / 焼酎アドバイザー 認定 No.533

札幌千歳鶴醸造元日本清酒札幌支社長、食品酒類総合卸北海道リョーショク支社長、高砂酒造顧問、その間札幌、旭川、小樽、名寄、釧路、勤務し日本酒学講師として10年あまりメーカー、卸、小売店、スーパー、料飲店各従業員の酒に関する知識取得の勉強会を600回以上開催、希望者には日本酒ナビゲーター（旧日本酒アドバイザー）を認定しております。



澁谷昭氏

1946年 秋田県由利本荘市生まれ

マスターソムリエ ソムリエバッチ番号 No.28

シニアソムリエ ソムリエバッチ番号 No.2

ソムリエ ソムリエバッチ番号 No.133

メイユールソムリエ 日本1987-1988の称号 / フランスワインメートルソムリエの称号 / フランス国際メートル・コンセイユ・ガストロノミー協会シュヴァリエの称号 / オルドル デ コトード シャンパーニュ / シュヴァリエ ド オルドル デュ サカヴァン / ヴェネラブル グラッビルール デュ ボージョレイ / オルドル デュ バロン ド エル / コマンドリー・ド・ボルドー札幌 / フランス食品振興会 ワインポークスマン北海道代表 顧問 / 日本ソムリエ協会 北海道支部 顧問 / 日本酒サービス研究会 顧問 / 札幌日仏協会 常任理事