

科目名	麴の科学				授業形態		開講期間	4月4日 ～ 8月1日		
	英文科目名	Science of Koji			①対面授業 ②オンライン授業 ③対面・オンライン併用 復習用ビデオの録画・配信		開講時間	月曜日 第3講時 17：30 ～ 19：00		
受講定員等	担当教員	相良 純一					開講場所	石川県政記念しいのき迎賓館 3階 セミナールームA		
	単位数 2単位 定員数 20名 特別聴講学生等定員 科目等履修生定員 シティカレッジ聴講生定員 定員超過時の選考方法等					成績評価の方法		講義への出席と授業中に行う演習課題、 最終レポートにより総合的に評価をする		
授業料等	特別聴講学生 (大学等に在籍する学生)				科目等履修生 (社会人で単位を必要とする者)				シティカレッジ聴講生 (社会人で単位を必要としない者)	
	検定料	入学料	授業料	別途負担費用	募集期間：				受講料	
					検定料	入学料	授業料	別途負担費用		
									10,000円	
科目の内容	【講義の内容】 石川の発酵産業に欠かせない「麴」「麹菌」を学ぶことにより、「発酵」について、科学的見地からより深く学ぶことを目的とする。 麹菌は、古くから日本の伝統食品に使われてきた。特に、石川では「麴」として日本酒、醤油、味噌、酢だけではなくかぶら寿司などにも用いられ、他の地域とくらべて非常に身近なものである。しかしながら、その麹菌が「国菌」であること、高岡・金沢の偉人である高峰譲吉博士がフスマ麴を用いて「タカヂアスターゼ」を製造したことはあまり知られていない。「国菌」である麹菌と、麹菌を用いて造られる「麴」について学び、地域の偉人の足跡を辿り、日本や石川における発酵産業について深く理解することを目指す。 【講義の進め方】 座学形式で進めていく。適宜、講義中に映像の利用や演習等を行う。 【目指す課題など】 「麴」について歴史的、科学的見地からその仕組みを理解する。 「麹菌」について分子生物学的、遺伝学的見地からその仕組みを理解する。 「発酵」について生化学的見地からその仕組みについて理解する。								その他特記事項 大学教養程度の生物学の知識、基礎的な（バイオ系学科大学1～2年生程度の）生化学、分子生物学、遺伝学を習得していることが望ましい。	
	授業担当教員紹介				URL		http://kitnet.jp/laboratories/lab0172/index.html			
	ホームページ・メールアドレス等				E-mail		jun@neptune.kanazawa-it.ac.jp			