

カリキュラム区分	高品質ワイン製造	新ブランド化	国際競争力強化
授業科目名	ソムリエ学		
担当教員名	森 覚 (日本ソムリエ協会) 谷 宣英 (日本ソムリエ協会)		
開講学期	前期・後期の別	授業時間数	5時間
授業の目的	地域の農業・食品業を6次産業として成功に導くためには、消費者と接する場を設け、商品をアピールする必要がある。本講義では、トップソムリエを技術者として招聘し、農業従事者及び食品製造者の課題であるお客様との接し方、商品の説明方法などについて、言葉にして伝える技術を修得する。		
授業の概要	ワインにおける官能検査とは別に、サービス業としてのソムリエ学を学び、その食品のコンセプト、特徴などを説明することができるようその技術を習得する。		
授業の到達目標	ソムリエの定義、仕事等の意味を理解し、官能検査は別の「サービス業」としての品質評価方法を実習を交えながら学び、活かせるように学習する。地域食品の消費者に対し、その食品のコンセプト、特徴などを明確に説明できることを目標とする。		
授業の方法	複数の教員によるオムニバス形式		
講義内容	<u>第1回：ソムリエの仕事について（概論）（実務家1時間）</u> <u>第2回：西欧ワインのサービス事例（実務家1時間）</u> <u>第3回：国産ワインのサービス事例（実務家1時間）</u> <u>第4回：ワインと料理のマリアージュ（実務家1時間）</u> <u>第5回：評価：総括・まとめ（実務家1時間）</u>		
成績評価の方法評価基準	発表内容（20%）：テーマを決めて発表会を行い、基礎理論を理解しているか、事例解析を有効に活用しているかで評価する。 小テスト／レポート（80%）：地域食品のブランド化についての理解度を評価する。		
教科書	各教員が都度、用意する。		
参考図書	各教員が都度、用意する。		
その他	[必要知識・準備] ブドウ栽培、ワイン醸造及び官能評価の基礎知識が必要である。		