

科目名	コーヒー学 I	科目分類	■基礎教育科目 □専門教育科目
			□卒業必修 □栄養士必修 ■選択
		開講年次	■1年 □2年
英文表記	A STUDY of COFFEE I	開講期間	■前期 □後期 □通年 □集中
ふりがな	ひろせ たいゆう	授業形態・修得単位	講義 ・ 2 単位
担当教員名	広瀬 大有	実務家教員担当科目	
授業のテーマ	「コーヒー」に関する総合的知識を学ぶ。		
授業概要	今日「コーヒー学」は「学問」だ。その研究対象は、①歴史 ②地理 ③経済（流通と消費、経済学科、観光学科） ④栄養と健康（栄養学科・看護福祉学科） ⑤文化（文化人類学、社会学） ⑥焙煎と抽出 ⑦味と香り（飲み物と生活） ⑧焙煎と抽出など、多方面に渡る。		
到達目標	「コーヒー学」は「実学」。知識（理論）と行動（実践）が肝要だ。		
授業時間外の学習	「コーヒー」、「喫茶店」関連の新聞記事・雑誌・テレビなどに関心を抱く。		
履修条件	特になし。		
授業計画			
第1回	テーマ： 起源&栽培 コーヒーの原種はエチオピアの高原に自生している。		
第2回	テーマ： 起源&栽培 コーヒー発見伝説 ①カルディ伝説 ②シェーク・オマール伝説		
第3回	テーマ： 起源&栽培 コーヒー伝播経路について		
第4回	テーマ： 起源&栽培 「コーヒーベルト」（栽培地）について		
第5回	テーマ： 起源&栽培 ①ブルーマウンテン、キリマンジャロ、モカ ②課題テスト		
第6回	テーマ： 鑑定&焙煎 鑑定の仕事、「鑑定士」による格付け		
第7回	テーマ： 鑑定&焙煎 流通と輸送		
第8回	テーマ： 鑑定&焙煎 焙煎（ロースト）8段階		
第9回	テーマ： 鑑定&焙煎 焙煎機		
第10回	テーマ： 鑑定&焙煎 ①豆の挽き方について ②課題テスト		
第11回	テーマ： 抽出&文化 抽出器の進化について		
第12回	テーマ： 抽出&文化 ささまざまな抽出法（ネルドリップ、ペーパードリップ、サイフォンなど）		
第13回	テーマ： 抽出&文化 代表的なコーヒーメニュー		
第14回	テーマ： 抽出&文化 コーヒーカップについて		
第15回	テーマ： 抽出&文化 ①コーヒーと音楽について ②課題テスト		
第16回	定期試験		
テキスト	UCC コーヒー博物館著『図説 コーヒー』（河出書房新社）		
参考文献・資料	高井尚之著『カフェと日本人』（講談社現代新書） 他		
成績評価の方法	総合評価方法 ①定期試験（60%） ②課題提出（30%） ③受講態度（10%） 出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。		
成績評価基準	秀(100～90点)、優(89～80点)、良(79～70点)、可(69～60点)、不可(59点以下)		
オフィスアワー	火曜日 14:40～16:10 水曜日 13:00～14:30		
受講生に望むこと・受講のルール	日頃から「コーヒーを飲む」、「喫茶店に行く」積極的行動が望ましい。		