

第8期アクアソムリエマイスターコース

受講料120,000円（この他に試験合格後認定料として10,000円が必要となります。）

	タイトル	日付	時間	会場（予定）	ポイント	講師
第1回	ミネラルウォーターと料理	3/28（土）	14:30～16:00	祐成陽子クッキング アートセミナー （四谷）	海外経験の長い祐成先生の家庭的な教室で、水によって料理の見た目や味が劇的に変化することを実感いただける、美味しく楽しい人気の授業です。	フードディレクター 祐成 二葉
	ガイダンス		16:00～16:15		レポートや試験について	アクアデミア校長 山中亜希
第2回	ワインソムリエから学ぶ テイスティング①	4/4（土）	10:30～12:00	渋谷 （駅から徒歩圏内）	ワインだけでなく、日本酒や焼酎のテイスティングメソッドの開発もなさっているオーソリティの広瀬先生から、飲料を味わう際の知識やテクニックを学びます。	ワインソムリエ 広瀬 一峰
第3回	水を味わうテイスティング②	4/4（土）	13:00～14:30	渋谷 （駅から徒歩圏内）	アクアソムリエの官能評価のスキルを下支えする科学的な知識を専門家指導の実験を交えながら学びます。	株式会社味香り戦略研究所 研究開発部 主席研究員 高橋 貴洋
第4回	ナチュラルミネラルウォーターの微生物学	4/4（土）	15:00～16:30	渋谷 （駅から徒歩圏内）	水にも菌がいる？ 微生物学の見地から迫っていく学術的解説はミネラルウォーターはなぜ美味しいのか、とも関連のある説得力のある講義です。	東洋大学食環境科学部 食品微生物学研究室 佐藤 順
第5回	ミネラルウォーター市場	4/11（土）	10:30～12:00	渋谷 （駅から徒歩圏内）	大手飲料メーカーで若手のころから欧米のミネラルウォーターに携わってきた業界人として、貴重な知識とビジョンをお話いただきます。	ボッカサップロフード&ビバレッジ株式会社 ビジネスディベロップメント部マネージャー 深野 雄介
第6回	ミネラルウォーターの世界	4/11（土）	13:00～14:30	渋谷 （駅から徒歩圏内）	米国のウォーターソムリエ（日本人初）を取得した鈴木先生から、世界の最新事情をご紹介。授業では少し変わったミネラルウォーターや料理とのマリアージュを楽しんでいただきます。	アクアデミア主任講師 ウォーターソムリエ（米国） 鈴木 ルリ子
第7回	水と浄水器	4/11（土）	15:00～16:30	渋谷 （駅から徒歩圏内）	身近となっている浄水器について種類や特性など生活に役立つ情報を、長年業界をリードされてきた立場から分かりやすくお伝えします。	東レインターナショナル株式会社 商品部門部長 酒井 伊幸
第8回	森の贈り物 水 土 酸素	4/25（土）	10:30～12:00	渋谷 （駅から徒歩圏内）	各方面で幅広く活躍されている赤星先生から、地球の水環境と水を汚さない暮らしの知恵を伝授していただきます。	漫画家 日本水大賞審査員・委員 赤星 たみこ
第9回	世界の水の現状	4/25（土）	13:00～14:30	渋谷 （駅から徒歩圏内）	水ジャーナリストとしてご活躍の橋本先生が情熱を持って取り組んできた水を巡る問題が、今ますます注目されています。今後のために絶対に知っておきたい重要なテーマです。	水ジャーナリスト アクアスフィア・水教育研究所代表 橋本 淳司
	修了試験	4/25（土）	15:00～16:30	渋谷 （駅から徒歩圏内）		

*教室は15分前に空きますので、開始時間の15分前以降にお越しください。

*講義日程・時間・内容・会場はやむを得ない事情により変更になる可能性があります。

*全9講義のうち5講義以上欠席すると修了試験を受けることはできません。

*レポートの提出が必要となります（全9講義の中から1講義を選んで作成）。