

連番	分野	出典	テーマ	語数	タイム	速度	主な練習方法
521	酒醸造	English Journal	酒蔵人1 From Wine to Sake	298	133	134	①初回各自録音後クラスで訳出:書取と逐次の間違い確認→後日テスト
522			酒蔵人2 Fascinating Sake	323	133	146	①継続、②動名詞:making sake→the making of sake 名詞化
523			酒蔵人3 East Versus West	221	99	134	①継続 ③ I was at an event called Japan Week. リエゾン練習
524			酒蔵人4 Drunkenness is Next to Godliness	217	104	125	①継続 ④ I became the flight-attendants' HR manager.
525			酒蔵人5 Overcoming the Tradition	318	121	158	①継続 ⑤質問の内容を押さえ、回答の冒頭とをつなぐ練習
526	酒醸造	ONLY in JAPAN	糰祭 23_7: Koji Mold Spore「麹菌」	55	20	165	中間テスト: 応用逐次(529「麹菌」)+リエゾン復習(酒蔵人)
527			糰祭 23_1: Rice Planting and Polishing	239	99	145	逐次、酒造りの知識養成: 糖化(麹菌)と発酵(酵母菌)の働き
528			糰祭 23_6: Yeast Starter「酒母」	76	29	157	逐次、酒造りスピーチ用「図解」作成→2分日本語/英語スピーチ
529			糰祭 23_7: Koji Mold Spore「麹菌」	55	20	165	逐次、図解を見ながら3分スピーチ、リリーススピーチ
530			糰祭 23_10:How to Apply Koji「散布方法」	71	29	147	逐次、聴き間違い音: 復習リピート、酒造り「4分スピーチ」完成品
531	テク/ロジ	English Express	Decision-Making (Interviewer: Amanpour)	179	70	153	帰納法的学習: 自分のミスから法則を探す練習 / ⑤のつなぐ練習
532			The Worst Scenario	118	40	177	Allに関し3分small talkベア練習。復習リピート。⑤のつなぐ練習
533	醤油醸造	Japan by Food	Yuasa 1: The birthplace of soy sauce	106	37	172	逐次、Good Time歌練習。品詞分解、名詞/形容詞/副詞相当語句
534			Yuasa 1: Soy Sauce Production: Koji	142	52	164	期末試験復習教材: 逐次訳(醤油の造り方)
535	醤油醸造	National Geographics	Yuasa 2: Kinzan-ji Miso (金山寺味噌)	125	49	153	逐次、オーバー訳。醤油造りの知識養成。
536			Yuasa 2: Making the Koji Base and Mash	220	90	147	逐次、醤油造りスピーチ用「図解」作成。ワイン・ビール・酒: スピーチ
537	醤油醸造	Begin Japanology	Yuasa 3: Soy Sauce - Introduction	76	24	190	期末: 書取応用問題 (内容は想像つくが高速英語) 2回聴き取り
538			Yuasa 3: History -- 寛心 鎌倉時代: 湯浅	86	34	152	期末: ぶっつけ逐次
539			Yuasa 3: History -- 江戸時代: 野田・銚子	85	36	143	期末: ぶっつけ逐次
				3,010	1,219	2,927	
				158	64	154	

連番	分野	出典	テーマ	英語数	日字数	主な練習方法
353	酒造	灘酒研究会	単発酵・単行複発酵・並行複発酵	341	558	知識獲得教材: 前出し訳、スピーチ
354	酒造	糰祭23	2_6: 酒母、2_7: 麹	131		知識獲得教材: 前出し訳
355	醤油造り	読売Japan News	Birthplace of soy sauce makes touristy splash	446		知識獲得教材: 前出し訳
356	AI	朝日新聞	悩めるコーデ AIお任せ		5段記事	内容を英語で要約
357	微生物	発酵食大学	What is Koji?	301		前出し訳
				1,219	558	
				305	558	