

(25 人)	の見学		の見学を行った。
7 月 25 日 (土) (12 人)	発酵食品の加工体験	学校教育学部1-3年生 学校教育研究科2年生	みそ業者の指導のもとみそ作り体験を行った。
8 月 3 日 (月) (220 人)	発酵食品についての講座開催	学校教育学部1年生 学校教育研究科1年生	こうじと日本人との関係についての講義を行った。
9 月 12 日 (土) ~13 日 (日) (2 人)	発酵食品の原材料となる上越野菜の栽培体験	学校教育研究科1年生	地元農家の指導のもと十全なすの収穫と漬け物加工体験を行った。
10 月 7 日 (水) (25 人)	発酵食品の原材料となる上越野菜の栽培体験	学校教育学部2年生	冬野菜用畑作りを行った。
10 月 9 日 (金) (25 人)	発酵食品の原材料となる上越野菜の栽培体験	学校教育学部2年生	冬野菜の種まきを行った。
10 月 19 日 (月) (15 人)	発酵食品を使った料理教室の開催	学校教育学部3-4年生 学校教育研究科1-2年生	料理研究家の指導のもと発酵食品や発酵調味料を使った料理教室を行った。
10 月 31 日 (土) (5 人)	発酵食品の啓発活動	学校教育学部3-4年生 学校教育研究科2年生	大学祭において発酵食品を取り入れた試食を提供した。
12 月 6 日 (日) (12 人)	発酵食品の加工体験	学校教育学部2年生	近隣の工房の協力のもとみそ作り体験を行った。
12 月 11 日 (金) (12 人)	発酵食品の加工体験	学校教育学部2年生	近隣の工房の協力のもとみそ作り体験を行った。
12 月 19 日 (土) (12 人)	発酵食品の加工体験	学校教育学部2年生	近隣の工房の協力のもとみそ作り体験を行った。
12 月 23 日 (水) (7 人)	発酵食品の加工体験	学校教育学部2年生 学校教育研究科1年生	みそキット開発者を招きキットを用いたみそ作り体験を行った。
3 月 17 日 (木) (20 人)	発酵食品を使った料理教室の開催	学校教育学部1-3年生 学校教育研究科1-2年生	料理研究家の指導のもと自ら仕込んだみそを使った料理教室を行う。
3 月 17 日 (木) (20 人)	発酵食品の加工体験	学校教育学部1-3年生 学校教育研究科1-2年生	みそ業者の指導のもと自ら仕込んだみそを使ったみそ漬け加工体験を行う。
3 月 18 日 (金) (20 人)	発酵食品を使った料理教室の開催	学校教育学部1-3年生 学校教育研究科1-2年生	卒業式の会場で自ら仕込んだみそを使った郷土料理を提供する。