

焼酎マスター養成コース12期生募集

- 募集期間■ 令和5年2月1日(水)～令和5年2月28日(火) 必着
- 受講期間■ 令和5年5月13日(土)～令和6年1月27日(土)
- 定員■ 40名(定員を超えた場合は書類選考を行います)
※応募者が30名を下回った場合は開講できない場合もあります。
- 受講料■ 99,000円(別途実費負担あり(入構パスカード代、教科書代等))

■申込方法■

鹿児島大学 高等教育研究開発センター 生涯学習部門
かごしまルネッサンスアカデミーホームページから申込申請書をダウンロードまたは、お問い合わせ先に連絡して下さい。申込申請書を簡易書留にてご郵送ください。

■お問い合わせ先■

〒890-8580 鹿児島市郡元1丁目21-24
鹿児島大学 農学部 附属焼酎・発酵学教育センター(北辰蔵)
かごしまルネッサンスアカデミー
焼酎マスター養成コース事務局 事務担当
TEL:099-285-3627 FAX:099-285-3547
E-mail:kra01@gm.kagoshima-u.ac.jp
HP:<https://www.life.kagoshima-u.ac.jp/rena/shochu/>
受付時間:午前10時～午後3時(土日祝日休)



韓国語で自己紹介
(アンニョンハセヨ)



製造研修は大人の遠足です

焼酎について
学べる貴重な時間!
各界で活躍する講師
33名が、あなたの
疑問に答えます



ソムリエによる講義



自分の目で見て知識を深めます

焼酎マイスター養成コースについて

焼酎マイスター養成コースは焼酎製造業はもちろん、酒類販売や飲食業に携わる方、さらには観光業や自治体職員等、焼酎を通じて鹿児島県の魅力を発信するすべての人を対象としています。

本コースは、**新型コロナウイルス感染対策に十分に配慮した上でプログラムを実施し、計99時間の講義を体系的に学んで、焼酎に関する専門的知識を有する人材を育成します。**

■カリキュラム■（詳細はHPの募集要項「カリキュラム」に記載）

科目名		講義内容	時間	科目名		講義内容	時間	
①焼酎学の基礎 (6コマ)	講義	発酵の基礎	1.5	④焼酎文化論 (10コマ)	講義	芋焼酎の歴史	1.5	
	講義	麹つくりの話	1.5		講義	サツマイモの歴史	1.5	
	講義	焼酎ができるまで	1.5		講義	酒の発生	1.5	
	講義	酒と微生物	1.5		講義	酒と健康	1.5	
	講義	黒糖焼酎の話	1.5		講義	焼酎の来た道	3.0	
	講義	醸造酒と蒸留酒	1.5		講義	アルコール体質検査と飲酒の功罪	1.5	
②焼酎製造の実際 (14コマ)	講義	蒸留の話	1.5		講義	中国の酒	1.5	
	講義	製造方法と酒質	1.5		講義	薩摩の飲酒風俗	1.5	
	講義	焼酎粕の話	1.5		講義	もてなしの基	1.5	
	講義	蒸留酒の貯蔵と熟成	3.0		講義	韓国語Ⅰ	1.5	
	講義	サツマイモの科学と産業利用	1.5	講義	韓国語Ⅱ	1.5		
	実習	製造研修Ⅰ	6.0	講義	中国語Ⅰ	1.5		
③焼酎の商品知識 (15コマ)	実習	製造研修Ⅱ	6.0	講義	中国語Ⅱ	1.5		
	講義	酒税法概論	1.5	講義	英語Ⅰ	1.5		
	講義	世界の酒(ワイン)	1.5	講義	英語Ⅱ	1.5		
	講義	世界の酒(蒸留酒)	1.5	講義	鹿児島県の発酵食品	1.5		
	講義	世界の酒(清酒)	1.5	講義	食品の安全性	3.0		
	講義	酒の取り扱い方	1.5	講義	焼酎の提供/販売者に必要な視点Ⅰ	1.5		
	講義	商品の表示	1.5	講義	焼酎の提供/販売者に必要な視点Ⅱ	1.5		
	講義	焼酎の産地・酒器	1.5	講義	九州本格焼酎協会における本格焼酎施策	0.75		
	講義	おいしい飲み方	1.5	講義	鹿児島県における本格焼酎などの特産品販売施策	0.75		
	実習	焼酎の香味特性別(4タイプ)の活用法	1.5	講義	プレゼンテーションスキル	3.0		
	実習	焼酎と料理の相性体験	1.5	講義	流通から見た焼酎の魅力	1.5		
	実習	酎酒(1)香味の表現Ⅰ	1.5	講義	鹿児島県の観光と地域振興	1.5		
	実習	酎酒(2)香味の表現Ⅱ	1.5	講義	セールスプロモーション	1.5		
	実習	酎酒(3)製法と酒質	1.5	講義	焼酎の海外販売戦略	1.5		
	実習	酎酒(4)甲類と本格焼酎	1.5	講義	戦略的営業活動	3.0		
実習	酎酒(5)多様な焼酎	1.5	⑥焼酎検定 (1コマ)	演習	確認テスト	1.5		
							総時間数	99

総時間66コマ、
99時間、充実の
履修プログラム

