

令和2年度

履修証明プログラム

かごしまルネッサンスアカデミー  
焼酎マイスター養成コース募集要項  
(第9期)

鹿児島大学

# 目 次

## 履修証明プログラム「かごしまルネッサンスアカデミー」

### 焼酎マイスター養成コース 募集要項

I.	はじめに	1
II.	募集について	1
	1. 募集人員	1
	2. 受講のための資格	1
	3. 受講料	1
III.	申請手続き	2
	1. 申請期間	2
	2. 申請方法	2
	3. 申請書類	2
	4. 申請書類の提出先	2
	5. 申請上の留意事項	2
	6. 選抜方法	2
	7. 発表	2
IV.	カリキュラム・修了要件	3
	1. 開講式	3
	2. 開講期間	3
	3. 修了要件	3
V.	実施体制	3
IV.	その他	3
	1. 修了証明について	3
	2. 単位の授与の有無について	3
	3. 個人情報の取り扱いについて	3
	4. 宿泊施設について	3
	5. 問い合わせ先	3～4
	焼酎マイスター養成コースカリキュラム	5～12
	申請書類一式	13～16

# 「かごしまルネッサンスアカデミー」

## 焼酎マイスター養成コース 募集要項

### I. はじめに

鹿児島大学では平成 18 年から 22 年度の間、文部科学省科学技術振興調整費「地域再生人材創出拠点の形成」による人材育成プログラム「かごしまルネッサンスアカデミー」を実施し、「食の安全管理コース」、「経営管理コース」、「健康・環境・文化コース」の3コースから延べ 250 名の修了生を輩出してきました。

平成 24 年度からは新かごしまルネッサンスアカデミーとして、社会人向け人材養成事業を継続しております。新アカデミーでは「履修証明制度」のもと修了者に履修証明書を交付し、プログラムの内容と質を保証します。これまでの後継コースである「焼酎マイスター養成コース」のほか、「林業生産専門技術者養成プログラム」、「稲盛経営哲学プログラム」といった全く新しいプログラムを現在開講中です。

「焼酎マイスター養成コース」は焼酎製造業に関わる人はもちろん、酒類販売や飲食業に携わる者、さらには観光業や自治体職員等、焼酎を通じて鹿児島の魅力を発信するすべての人を対象としています。本コースは鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター、鹿児島県、鹿児島県酒造組合、および SSI（日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会）との連携により、「焼酎学の基礎」、「焼酎製造の実際」、「焼酎の商品知識」、「焼酎文化論」、「焼酎マーケティング」、「焼酎検定演習」の6つの科目について、計 120 時間の講義を体系的に学んでいただきます。

本募集要項では、焼酎マイスター養成コース受講生を以下の要領で募集します。

### II. 募集について

#### 1. 募集人員

- ・焼酎マイスター養成コース： 60 名

※定員を超える応募があった場合は書類選考を行います。

※30 名を下回る場合は、開講できない場合もあります。

#### 2. 受講のための資格

- ・焼酎マイスター養成コース：

焼酎を通じて鹿児島の魅力を発信する意思のある者、または、その職業に就いている者。

高等学校を卒業または同等以上の学力があると本学が認める者で、本年 4 月 1 日時点で 20 歳以上の者。（アルコールを口に含む講義があります。）

#### 3. 受講料

**72,000 円**

- ・テキスト代は、別途実費負担となります。（8,000 円程度）

- ・実習に係る保険料等、実費負担があります。

- ・入構車両パスカードの購入を希望される場合、別途実費負担となります。

（パスカード代：10,690 円）

（鹿児島大学交通規則に基づく審査を経て、入構証及びパスカードを発行します。）

### Ⅲ. 申請手続き

#### 1. 申請期間

(1) 募集期間：令和2年3月2日（月）～令和2年3月27日（金）必着

#### 2. 申請方法

(1) 申請書類の入手方法：

申請書類は本誌13頁～16頁にございます。

鹿児島大学 産学・地域共創センター 生涯学習部門 かがしまルネッサンス  
アカデミーホームページからダウンロードすることもできます。

( <https://www.life.kagoshima-u.ac.jp/rena/shochu/> )

なお、事務局にお問い合わせいただければ、募集要項一式を送付いたします。

(2) 申請書類の提出方法

郵送（簡易書留）のみといたします。（※3月27日（金）必着）

#### 3. 申請書類

- ①提出書類チェックシート
- ②様式1 受講申請書
- ③様式2 履歴書
- ④様式3 受講希望理由書

#### 4. 申請書類の提出先

〒890-0065 鹿児島市郡元1-21-24

附属焼酎・発酵学教育研究センター（北辰蔵）2階

鹿児島大学 農学部（北辰蔵内）

かがしまルネッサンスアカデミー 焼酎マイスター養成コース事務局

（地図：<https://www.kagoshima-u.ac.jp/about/campusmap.html#01>）

#### 5. 申請上の留意事項

- (1) 申請書類の郵送は「簡易書留」とし、封筒の表に「焼酎マイスター養成コース  
受講申請書在中」と朱書してください。
- (2) 申請書類の不備な物は受け付けられませんので、記載には十分ご注意ください。
- (3) 虚偽の記載があったものは、受講許可を取り消す場合があります。

#### 6. 選抜方法

受講者の選抜は、受講資格を満たしているか確認のうえ決定します。

定員を超える応募があった場合は書類選考を行います。

#### 7. 発表

令和2年4月23日頃に本人に通知（文書発送）します。

#### IV. カリキュラム・修了要件

1. 開講式 : 2020年5月9日(土)午前中を予定
2. 開講期間 : 2020年5月9日(土)～2021年2月20日(土)
3. 修了要件 : 総時間数120時間の講義のうち7割以上を受講し、受講した講義のレポート提出と、最終確認テスト(筆記と啗酒)に合格すること。  
(鹿児島大学の特別の課程における履修証明プログラムに関する規則に準じる)

#### V. 実施体制

実施部局 : 農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター  
実施責任者 : 橋本文雄(農学部長)  
実施代表者 : 高峯和則(教授)  
担当講師 : 玉置尚徳(教授)、二神泰基(准教授)、吉崎由美子(准教授)  
奥津果優(特任助教)、他 学外講師もお招きします

#### VI. その他

##### 1. 修了証明について :

定められた修了要件を満たした方には履修証明制度のもと、「履修証明書」を交付します。また鹿児島県酒造組合との提携により「焼酎マイスター認定書」、SSI(日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会)との提携により「焼酎ナビゲーター※」および「焼酎啗酒師受験資格」がそれぞれ授与されます。

※登録は希望者のみで料金が別途かかります。

##### 2. 単位の授与の有無について :

本履修証明プログラム修了者への単位の授与はありません。

##### 3. 個人情報の取り扱いについて :

申込みの際し、ご記入いただいた個人情報は、受講申請の確認、連絡、名簿作成、研修時の保険加入、受講者の統計以外の目的に使用いたしません。

##### 4. 宿泊施設について :

受講・実習のための宿泊施設はありません。

##### 5. 問い合わせ先 :

かごしまルネッサンスアカデミー  
焼酎マイスター養成コース事務局 事務担当

〒890-0065 鹿児島市郡元1-21-24  
鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター(北辰蔵)2階  
Tel: 099-285-3627 Fax: 099-285-3547  
Mail: kra01@gm.kagoshima-u.ac.jp

受付時間: 10時～16時(※土日・祝祭日の受付は行いませんのでご注意ください。)



※コマは授業の基本単位。1コマは90分。

1時限(9:00~10:30)2時限(10:40~12:10) 3時限(13:00~14:30)4時限(14:40~16:10)

科目名		講義内容	時間	講義日(予定)	時限
①焼酎学の基礎 (8コマ)	講義	発酵の基礎	1.5	2020年5月16日 (土)	1
	講義	麴つくりの話	1.5	2020年5月16日 (土)	2
	講義	酒と微生物	1.5	2020年5月23日 (土)	1,2
	講義	焼酎ができるまで	3	2020年5月23日 (土)	3,4
	講義	黒糖焼酎の話	3	2020年7月11日 (土)	3
	講義	醸造酒と蒸留酒	1.5	2020年7月18日 (土)	1
②焼酎製造の実際 (11コマ)	講義	蒸留の話	1.5	2020年6月20日 (土)	3
	講義	焼酎粕の話	1.5	2020年6月20日 (土)	4
	講義	蒸留酒の貯蔵と熟成	1.5	2020年7月11日 (土)	1,2
	講義	製造方法と酒質	3	2020年7月18日 (土)	2
	講義	サツマイモの科学と利用	1.5	2020年9月5日 (土)	1
	講義	サツマイモと焼酎産業	1.5	2020年9月5日 (土)	2
	実習	製造研修	6	2020年11月14日 (土)	1,2,3,4
③焼酎の商品知識 (18コマ)	講義	酒税法概論1	1.5	2020年5月16日 (土)	3
	講義	世界の蒸留酒	1.5	2020年8月22日 (土)	1,2
	講義	世界の酒(ワイン)	3	2020年8月22日 (土)	3
	講義	世界の酒(清酒)	1.5	2020年8月29日 (土)	2
	講義	酒の取り扱い方	1.5	2020年8月29日 (土)	3
	講義	酒税法概論2	1.5	2020年7月11日 (土)	4
	講義	商品の表示	1.5	2020年9月5日 (土)	3
	講義	焼酎の産地・酒器	1.5	2020年9月26日 (土)	3
	講義	おいしい飲み方	1.5	2020年10月3日 (土)	3
	実習	焼酎の香味特性別(4タイプ)の活用法	1.5	2020年7月18日 (土)	3
	実習	焼酎と料理の相性体験	1.5	2020年7月18日 (土)	4
	実習	酎酒(1)香味の表現	1.5	2020年11月28日 (土)	1
	実習	酎酒(2)香味の表現Ⅱ	1.5	2020年11月28日 (土)	2
	実習	酎酒(3)製法と酒質	1.5	2020年12月5日 (土)	4
	実習	酎酒(4)甲類と本格焼酎	1.5	2020年12月12日 (土)	4
実習	酎酒(5)多様な焼酎	1.5	2020年12月19日 (土)	3	
実習	酎酒(6)酒器や割り方の影響	1.5	2020年12月19日 (土)	4	
④焼酎文化論 (9コマ)	講義	芋焼酎の歴史	1.5	2020年5月9日 (土)	3
	講義	中国の焼酎・白酒	1.5	2020年6月27日 (土)	1
	講義	焼酎と日本人	1.5	2020年6月27日 (土)	2
	講義	サツマイモの歴史	1.5	2020年6月27日 (土)	3
	講義	酒と健康	1.5	2020年9月12日 (土)	1
	講義	薩摩の飲酒風俗	1.5	2020年10月17日 (土)	1
	講義	もてなしの基	1.5	2020年10月17日 (土)	3
	講義	焼酎の来た道	3	2020年11月7日 (土)	2,3

※コマは授業の基本単位。1コマは90分。

1時限(9:00~10:30)2時限(10:40~12:10) 3時限(13:00~14:30)4時限(14:40~16:10)

科目名		講義内容	時間	講義日(予定)		時限
⑤焼酎マーケティング (24コマ)	講義	鹿児島県の発酵食品	3	2020年 9月12日	(土)	3,4
	講義	食品の安全性	3	2020年 9月26日	(土)	1,2
	講義	九州本格焼酎協会における本格焼酎施策	0.75	2020年 10月24日	(土)	1
	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	2020年 10月24日	(土)	1
	講義	セールスプロモーションⅠ	1.5	2020年 12月5日	(土)	1
	講義	セールスプロモーションⅡ	1.5	2020年 12月5日	(土)	2
	講義	流通から見た焼酎の魅力	1.5	2020年 12月12日	(土)	1
	講義	鹿児島県の観光と地域振興	1.5	2020年 12月12日	(土)	3
	講義	プレゼンテーションスキル	3	2020年 12月19日	(土)	1,2
	講義	戦略的営業活動	3	2021年 1月9日	(土)	1,2
	講義	焼酎の海外販売戦略	1.5	2021年 1月9日	(土)	4
	講義	韓国語Ⅰ	1.5	2020年 6月6日	(土)	1
	講義	韓国語Ⅱ	1.5	2020年 6月6日	(土)	2
	講義	韓国語Ⅲ	1.5	2020年 6月13日	(土)	1
	講義	韓国語Ⅳ	1.5	2020年 6月13日	(土)	2
	講義	韓国語Ⅴ	1.5	2020年 6月20日	(土)	1
	講義	韓国語Ⅵ	1.5	2020年 6月20日	(土)	2
	講義	中国語Ⅰ	1.5	2020年 10月3日	(土)	1
	講義	中国語Ⅱ	1.5	2020年 10月3日	(土)	2
	講義	英語Ⅰ	1.5	2020年 10月24日	(土)	2
講義	英語Ⅱ	1.5	2020年 10月24日	(土)	3	
⑥焼酎検定演習 (10コマ)	演習	演習1(焼酎微生物)	1.5	2020年 6月6日	(土)	3
	演習	演習2(発酵の基礎知識)	1.5	2020年 6月13日	(土)	3
	演習	演習3(焼酎製造の知識)	1.5	2020年 8月29日	(土)	3
	演習	演習4(焼酎の原料)	1.5	2020年 9月12日	(土)	3
	演習	演習5(酒と健康)	1.5	2020年 10月17日	(土)	2
	演習	演習6(酒税法)	1.5	2020年 11月7日	(土)	3
	演習	演習7(焼酎の飲み方・取り扱い方)	1.5	2020年 12月5日	(土)	3
	演習	演習8(焼酎の歴史)	1.5	2020年 12月12日	(土)	2
	演習	演習9(鹿児島県の焼酎の現状)	1.5	2021年 1月9日	(土)	3
	演習	確認テスト	1.5	2021年 1月23日	(土)	1
総時間数			120			



かごしまルネッサンスアカデミー

「焼酎マイスター養成コース」シラバス

クラス名	焼酎学の基礎	クラス番号		コマ数	8
担当講師(代表)	吉崎 由美子 (よしざき ゆみこ)				
所属・職名	農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター 准教授				
目的・内容	<p>鹿児島の特産品である焼酎について基礎的な理解を深める。微生物や発酵の基礎を学び、焼酎とは何か、なぜできるのかを理解することを目的とする。</p> <p>発酵の基礎 (二神泰基) (1コマ)  酒と微生物 (玉置尚徳) (2コマ)  醸造酒と蒸留酒 (小峯修一) (1コマ)  焼酎ができるまで (吉崎由美子) (2コマ)  麴つくりの話 (奥津果優) (1コマ)  黒糖焼酎の話 (安藤義則) (1コマ)</p>				
教室	農・獣医共通棟 講義室				
事前に読んでおく 授業の理解の手助け になる図書	鹿児島大学焼酎講義 (鹿児島大学生協にて購入可能) 焼酎の基本 (エイ出版社)				
受講生の方への一言 メッセージ	焼酎とは何か? 焼酎はどのようにしてできるのか? 人に説明するためにはそれを理解することが必要です。焼酎を知り、 焼酎の魅力に気づきましょう。				

## かごしまルネッサンスアカデミー

### 「焼酎マイスター養成コース」シラバス

クラス名	焼酎製造の実際	クラス番号	コマ数	11
担当講師(代表)	玉置 尚徳 (たまき ひさのり)			
所属・職名	農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター 教授			
目的・内容	<p>焼酎の酒質は実に多彩です。新商品も続々誕生しています。これらの焼酎を正しく説明するには、焼酎製造の実際を知る必要があります。工場実習を含め、焼酎品質の背景にある知識を学びます。</p> <p>製造方法と酒質 (鮫島吉廣) (1コマ)                  サツマイモの科学と利用 (菅沼俊彦) (1コマ)                  サツマイモと焼酎産業 (菅沼俊彦) (1コマ)                  蒸留の話 (安藤浩毅) (1コマ)                  蒸溜酒の貯蔵と熟成 (鳥井和之) (2コマ)                  焼酎粕の話 (新村孝善) (1コマ)                  製造研修* (玉置尚徳) (4コマ)</p> <p style="text-align: center;">*バスで焼酎蔵の見学に行きます</p>			
教室	農・獣医共通棟 講義室			
事前に読んでおくと授業の理解の手助けになる図書	鹿児島の本格焼酎 (鹿児島県焼酎技術研究会編)			
受講生の方への一言メッセージ	焼酎製造の知識を知ると焼酎の楽しさ、面白さ、魅力について自信をもって話せるようになります。			

# かごしまルネッサンスアカデミー

## 「焼酎マイスター養成コース」シラバス

クラス名	焼酎の商品知識	クラス番号		コマ数	18
担当講師(代表)	二神 泰基 (ふたがみ たいき)				
所属・職名	農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター 准教授				
目的・内容	<p>焼酎について法律、産地や種類、官能評価、飲み方等について学ぶとともに、代表的なアルコール飲料についても学び、焼酎の商品知識を深める。</p> <p>酒税法概論 (高峯和則) (2コマ)</p> <p>商品の表示 (鮫島吉廣) (1コマ)</p> <p>酎酒* (1) 香味の表現 (若松隆男) (1コマ)</p> <p>酎酒* (2) 香味の表現Ⅱ (若松隆男) (1コマ)</p> <p>酎酒* (3) 製法と酒質 (高峯和則) (1コマ)</p> <p>酎酒* (4) 甲類と本格焼酎 (高峯和則) (1コマ)</p> <p>酎酒* (5) 多様な焼酎 (高峯和則) (1コマ)</p> <p>酎酒* (6) 酒器や割り方の影響 (高峯和則) (1コマ)</p> <p><b>*お酒を口に含みますので自家用車での通学を禁止します。</b></p> <p>焼酎の産地・酒器 (鮫島吉廣) (1コマ)</p> <p>おいしい飲み方 (鮫島吉廣) (1コマ)</p> <p>焼酎の香味特性格別分類 (4タイプ) の活用法* (長田卓) (1コマ)</p> <p>焼酎と料理の相性体験* (長田卓) (1コマ)</p> <p>酒の取り扱い方 (瀬崎俊広) (1コマ)</p> <p>世界の酒 (ワイン)* (大藪博隆) (1コマ)</p> <p>世界の酒 (清酒) (竹迫昭人) (1コマ)</p> <p>世界の蒸留酒 (鮫島吉廣) (2コマ)</p>				
教室	農・獣医共通棟				
事前に読んでおく授業の理解の手助けになる図書	酒税法 ( <a href="http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S28/S28H0006.html">http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S28/S28H0006.html</a> )、鹿児島の本格焼酎 ((株) 醸界タイムス社) など				
受講生の方への一言メッセージ	本授業を通じ「焼酎とは？」との質問に答えられるようになりましょう。				

## かごしまルネッサンスアカデミー

### 「焼酎マイスター養成コース」シラバス

クラス名	焼酎文化論	クラス番号		コマ数	9
担当講師(代表)	奥津 果優 (おくつ かゆ)				
所属・職名	農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター 特任助教				
目的・内容	<p>焼酎は鹿児島島の風土に育まれてきました。鹿児島島の気候風土、地理的位置が多くドラマを生み出し、焼酎王国鹿児島を作り上げました。本講義ではその焼酎の歴史、文化を学びます。</p> <p>サツマイモの歴史 (北原兼文) (1コマ)                  芋焼酎の歴史 (鮫島吉廣) (1コマ)                  薩摩の飲酒風俗 (原口 泉) (1コマ)                  もてなしの基 (若松隆男) (1コマ)                  中国の焼酎・白酒 (小泉武夫) (1コマ)                  焼酎と日本人～焼酎の今そしてこれから～ (小泉武夫) (1コマ)                  酒と健康 (奥津果優) (1コマ)                  焼酎の来た道 (鮫島吉廣) (2コマ)</p>				
教室	農・獣医共通棟 講義室				
事前に読んでおくと授業の理解の手助けになる図書	鹿児島の本格焼酎 (鹿児島県焼酎技術研究会編)				
受講生の方への一言メッセージ	焼酎の歴史、文化を学び、焼酎王国鹿児島になった秘密を探りましょう。				

# かごしまルネッサンスアカデミー

## 「焼酎マイスター養成コース」シラバス

クラス名	焼酎マーケティング	クラス番号		コマ数	24
担当講師(代表)	高峯 和則 (たかみね かずのり)				
所属・職名	農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター 教授				
目的・内容	<p>焼酎を全国、さらには世界の観光客に向けて販売促進するために必要な知識・背景を学習し、焼酎市場へのアプローチを 実際の事例を参考に考える。</p> <p>鹿児島の発酵食品 (瀬戸口眞治) (2コマ)          食品の安全性 (加治屋勝子) (2コマ)          セールスプロモーション I (大森清隆) (1コマ)          セールスプロモーション II (若松隆男) (1コマ)          鹿児島県と九州本格焼酎協議会における焼酎施策 (福重光秋、渡邊貴昭) (1コマ)          プレゼンテーションスキル (四元重美) (2コマ)          戦略的営業活動 (高原要次) (2コマ)          鹿児島の観光と地域振興 (奈良迫英光) (1コマ)          流通から見た焼酎の魅力 (川口 繁人) (1コマ)          焼酎の海外販売戦略 (八木健太郎) (1コマ)          英語 I～II (エイリー麻弥) (2コマ)          中国語 I～II (米田智美) (2コマ)          韓国語 I～VI (鄭芝淑) (6コマ)</p>				
教室	農・獣医共通棟 講義室				
事前に読んでおく 授業の理解の手助け になる図書	最新年版 焼酎メーカー売上高ランキング (帝国データバンク) など				
受講生の方への一言 メッセージ	世界市場で一定のシェアを取るためにどうしたらよいか皆さんで考えましょう!				

かごしまルネッサンスアカデミー

「焼酎マイスター養成コース」シラバス

クラス名	焼酎検定演習	クラス番号		コマ数	10
担当講師	高峯 和則 (たかみね かずのり)				
所属・職名	農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター 教授				
目的・内容	<p>焼酎マイスター養成コース全般から重要な項目をピックアップし、知識を確実なものにし、テストを行い、合格者に焼酎マイスターの称号を付与する。</p> <p>(1) 発酵の基礎知識 (奥津果優) (1コマ)  (2) 焼酎微生物 (玉置尚徳) (1コマ)  (3) 焼酎製造の知識 (鮫島吉廣) (1コマ)  (4) 焼酎の原料 (鮫島吉廣) (1コマ)  (5) 酒税法 (鮫島吉廣) (1コマ)  (6) 酒と健康 (奥津果優) (1コマ)  (7) 焼酎の飲み方・取り扱い方 (鮫島吉廣) (1コマ)  (8) 焼酎の歴史 (鮫島吉廣) (1コマ)  (9) 鹿児島島の焼酎の現状 (鮫島吉廣) (1コマ)  (10) 確認テスト (高峯和則) (1コマ)</p>				
教室	農・獣医共通棟 講義室				
事前に読んでおくと授業の理解の手助けになる図書	「焼酎の基」(NPO 法人 FBO)				
受講生の方への一言メッセージ	焼酎の「語るべきことの多さ」を学び、焼酎マイスターの称号を取得し、多くの人に伝えましょう。				

## 提出書類チェックシート

提出書類を確認の上、本状も提出願います。

受講希望コース	焼酎マイスター養成コース
勤務先および役職	
氏名	

提出書類	
<input type="checkbox"/> 提出書類チェックシート(本用紙)	本用紙
<input type="checkbox"/> 受講申請書	様式1
<input type="checkbox"/> 履歴書	様式2
<input type="checkbox"/> 受講希望理由書	様式3

- \* 提出書類を確認の上、本状も提出願います。
- \* すべて日本工業規格A4版としてください。
- \* 提出の際は、「簡易書留」にて郵送願います。

郵送時の宛名ラベルとしてご利用ください

<small>切り取り線</small>	〒890-8580 鹿児島市郡元 1-21-24 鹿児島大学 農学部(北辰蔵 2階) かごしまルネッサンスアカデミー 焼酎マイスター養成コース事務局 担当者宛
----------------------	---

受付番号 ※事務局記載	
----------------	--

## 令和2年度 かがしまルネッサンスアカデミー受講申請書

受講希望コース	焼酎マイスター養成コース		写 真	(4.0cm × 3.0cm)
ふりがな		男	生年月日(和暦)・年齢	
氏名		女	昭和	年 月 日( 歳)
			平成	
連絡先等 (自宅)	〒			
TEL	( )	携帯電話		
FAX	( )	E-mail		
連絡先等* (勤務先)	〒			
	勤務先名*		役職	
TEL*		FAX*		
通知文書等の送付先	自宅 ・ 勤務先			
緊急連絡先氏名・電話番号	氏名			
	電話番号			
入構車両パスカード購入希望	有 ・ 無			

- 講義についてのお知らせやイベントのご案内、欠席された回の講義資料の送付などを事務局よりメール配信いたします。  
一般的な携帯電話のメールアドレスでは添付ファイルの受信ができません。  
**添付ファイルの受信ができるメールアドレス(パソコン・スマートフォン・タブレット対応メールアドレス)をご記入ください。**
- 車での通学(本学への入構)を希望される場合は別途実費負担となります。  
(鹿児島大学交通規則に基づく審査を経て、入構許可証及びパスカードを発行します)
- 申込みに際し、ご記入頂いた個人情報、受講申請の確認、連絡、名簿作成、保険加入、受講者の統計以外の目的には使用いたしません。



# 履 歴 書

氏名 \_\_\_\_\_

最終学歴	年 月	卒業
職歴	年 月	
	年 月	
	年 月	
	年 月	
	年 月	
	年 月	
	年 月	
	年 月	
	年 月	
	年 月	
免許 ・ 資格	年 月	
	年 月	
	年 月	
	年 月	
	年 月	
	年 月	
	年 月	

