令和４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 11 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

４．受講方法（Zoom による遠隔受講）…… 2

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…… 4

５．新型コロナウイルス感染症拡大時の対応について…… 4

６．問い合わせ先…… 4～5

焼酎マイスター養成コースカリキュラム…… 6～13

申請書類一式…… 14～17

「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、「次世代林業マイスター養成講座」、「稲盛経営哲学プログラム」、「食品管理技術者養成コース」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 97.5 時間の講義を体系的に学んでいただきます。これまでに、約 400 名の焼酎マイスターが輩出されています。

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　40 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。
※25 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（学生を除く）。なお、アルコールを口に含む講義が含まれます。

３．受　講　料

97,500 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。）

受講料やテキスト代など、お支払後の返金は一切致しかねますのでご了承下さい。

４．受講方法（Zoom による遠隔受講）

対面式授業を基本とし、新型コロナウイルス感染対策（3 密を避けることや消毒の徹底など）に十分に配慮した上でプログラムを実施します。

新型コロナウイルス感染症関連により大学外での受講を希望する方や、県外等宿泊を伴う遠方の方は、Zoom による遠隔での受講が可能です。詳細については、担当にお問い合わせて下さい。

なお、新型コロナウイルス感染症が拡大した場合は、Zoom による遠隔講義となります。

５．Google classroom について

講義資料の受け取りとレポートの提出は Google classroom を用いて行います。操作方法は、開講式当日のオリエンテーションで説明いたします。

なお、パソコン操作に不慣れな方には、講義資料、レポートなどは手渡しや郵送などの方法を提案いたしますので、担当にお問い合わせください。

Ⅲ．申請手続き

１．申請期間

（１）募集期間：令和 4 年 2 月 1 日（火）～令和 4 年 2 月 28 日（月）必着

２．申請方法

（１）申請書類の入手方法

申請書類は本誌 14 頁～17 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 かご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、焼酎マイスター養成コース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。**（2 月 28 日（月）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
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
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
（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、記載には十分ご留意ください。

（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４年４月 18 日頃までに本人に通知（文書発送）します。

Ⅳ．カリキュラム・修了要件

１．開 講 式　：令和４年５月 14 日（土）午前中を予定

２．開講期間　：令和４年５月 14 日（土）～ 令和５年**１**月 28 日（土）

３．修了要件　：総時間数 97.5 時間の講義全てに出席（対面またはオンライン）して、かつレポート提出を課した科目のレポートを全て提出し、最終確認テスト（筆記と唎酒）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関する規則に準じる）。
なお、欠席された場合は、全講義時間数の 30 時間（応相談）までは、講義を撮影した動画（インターネット）を視聴された上、レポートを提出して頂けましたら、出席と認めます。

Ⅴ．実施体制

実 施 部 局：　農学部
実施責任者：　橋本 文雄（農学部長）
実施代表者：　髙峯 和則（教授）
担 当 講 師：　玉置 尚徳（教授）、北原 兼文（教授）、吉﨑 由美子（准教授）、二神 泰基（准教授）、鄭芝淑（准教授）、加治屋 勝子（講師）、奥津 果優（特任助教）、学外講師 25 人

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「焼酎唎酒師受験資格」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

申込みに際し、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．新型コロナウイルス感染症拡大時の対応について

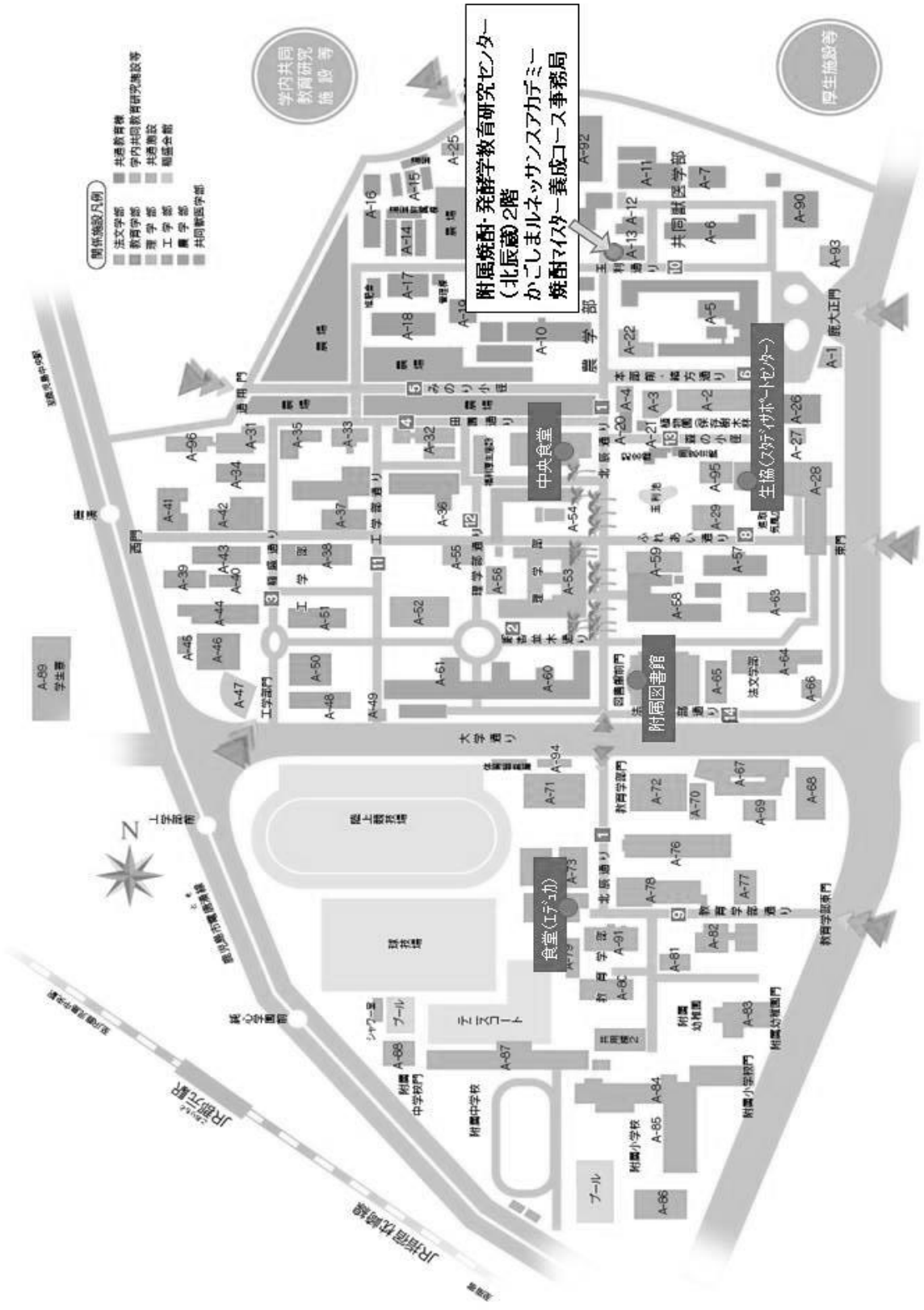
実施期間中にコロナウイルス感染症が拡大した場合、Zoom によるオンライン授業または、延期や中止の措置をとることがあります。中止の場合、受講料の払い戻しはいたしませんのでご了承下さい。

６．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。）



焼酎マイスター養成コース事務局
https://www.kagoshima-u.ac.jp/about/campusmap.html#01

※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（6コマ）	講義	発酵の基礎	1.5	2022年5月21日	（土）	1
	講義	麹つくりの話	1.5	2022年5月21日	（土）	2
	講義	焼酎ができるまで	1.5	2022年5月28日	（土）	1
	講義	酒と微生物	1.5	2022年5月28日	（土）	2
	講義	黒糖焼酎の話	1.5	2022年6月11日	（土）	3
	講義	醸造酒と蒸留酒	1.5	2022年7月16日	（土）	2
②焼酎製造の実際（10コマ）	講義	蒸留の話	1.5	2022年6月11日	（土）	1
	講義	焼酎粕の話	1.5	2022年6月11日	（土）	2
	講義	製造方法と酒質	1.5	2022年6月25日	（土）	3
	講義	蒸留酒の貯蔵と熟成	3	2022年7月9日	（土）	1,2
	講義	サツマイモの科学と産業利用	1.5	2022年9月10日	（土）	2
	実習	製造研修	6	2022年10月1日	（土）	1,2,3,4
③焼酎の商品知識（16コマ）	講義	酒税法概論1	1.5	2022年5月21日	（土）	3
	講義	世界の蒸留酒	1.5	2022年7月9日	（土）	3
	講義	酒税法概論2	1.5	2022年7月16日	（土）	1
	講義	世界の酒（ワイン）	1.5	2022年7月16日	（土）	3
	講義	世界の酒（清酒）	1.5	2022年8月20日	（土）	1
	講義	酒の取り扱い方	1.5	2022年8月20日	（土）	2
	講義	商品の表示	1.5	2022年8月27日	（土）	3
	実習	焼酎の香味特性別（4タイプ）の活用法	1.5	2022年9月3日	（土）	1
	実習	焼酎と料理の相性体験	1.5	2022年9月3日	（土）	2
	講義	焼酎の産地・酒器	1.5	2022年10月15日	（土）	2
	実習	唎酒（1）香味の表現	1.5	2022年11月12日	（土）	4
	実習	唎酒（2）香味の表現Ⅱ	1.5	2022年11月19日	（土）	4
	講義	おいしい飲み方	1.5	2022年12月3日	（土）	3
	実習	唎酒（3）製法と酒質	1.5	2022年12月3日	（土）	4
	実習	唎酒（4）甲類と本格焼酎	1.5	2022年12月10日	（土）	4
	実習	唎酒（5）多様な焼酎	1.5	2022年12月17日	（土）	1

※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
④焼酎文化論（11コマ）	講義	芋焼酎の歴史	1.5	2022年5月14日	（土）	3
	講義	サツマイモの歴史	1.5	2022年5月28日	（土）	3
	講義	酒の発生	1.5	2022年6月18日	（土）	3
	講義	もてなしの基	1.5	2022年8月20日	（土）	3
	講義	アルコールの体質検査と飲酒の功罪	1.5	2022年10月15日	（土）	1
	講義	酒と健康	1.5	2022年10月22日	（土）	3
	講義	中国の醸造酒	1.5	2022年10月29日	（土）	1
	講義	焼酎の来た道	3	2022年10月29日	（土）	2,3
	講義	中国の蒸留酒	1.5	2022年11月12日	（土）	2
	講義	薩摩の飲酒風俗	1.5	2022年11月19日	（土）	3
⑤焼酎マーケティング（21コマ）	講義	韓国語Ⅰ	1.5	2022年6月18日	（土）	1
	講義	韓国語Ⅱ	1.5	2022年6月18日	（土）	2
	講義	韓国語Ⅲ	1.5	2022年6月25日	（土）	1
	講義	韓国語Ⅳ	1.5	2022年6月25日	（土）	2
	講義	食品の安全性	3	2022年8月27日	（土）	1,2
	講義	セールスプロモーションⅠ	1.5	2022年9月3日	（土）	3
	講義	鹿児島の発酵食品	1.5	2022年9月10日	（土）	1
	講義	セールスプロモーションⅡ	1.5	2022年9月10日	（土）	3
	講義	九州本格焼酎協会における本格焼酎施策	0.75	2022年10月15日	（土）	3
	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	2022年10月15日	（土）	3
	講義	中国語Ⅰ	1.5	2022年10月22日	（土）	1
	講義	中国語Ⅱ	1.5	2022年10月22日	（土）	2
	講義	流通から見た焼酎の魅力	1.5	2022年11月12日	（土）	1
	講義	鹿児島の観光と地域振興	1.5	2022年11月12日	（土）	3
	講義	英語Ⅰ	1.5	2022年11月19日	（土）	1
	講義	英語Ⅱ	1.5	2022年11月19日	（土）	2
	講義	プレゼンテーションスキル	3	2022年12月3日	（土）	1,2
	講義	焼酎の海外販売戦略	1.5	2022年12月10日	（土）	3
	講義	戦略的営業活動	3	2022年12月10日	（土）	1,2
⑥焼酎検定演習（1コマ）	演習	確認テスト	1.5	2022年12月17日	（土）	3
		総時間数	97.5			

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	6

担当講師(代表)	吉﨑　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	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。 発酵の基礎（二神泰基）（１コマ） 酒と微生物（玉置尚徳）（1 コマ） 醸造酒と蒸留酒（小峯修一*）（１コマ） 焼酎ができるまで（吉﨑由美子）（１コマ） 麹つくりの話（奥津果優）（１コマ） 黒糖焼酎の話（安藤義則*）（１コマ）
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。

*:学外講師

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	１０

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	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。 製造方法と酒質（鮫島吉廣*）（１コマ） サツマイモの科学と産業利用（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）：バスで焼酎蔵の見学に行きます
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。

*:学外講師

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	１６

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	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。 酒税法概論（髙峯和則）（２コマ） 商品の表示（鮫島吉廣*）（１コマ） 焼酎の産地・酒器（鮫島吉廣*）（１コマ） おいしい飲み方（鮫島吉廣*）（１コマ） 世界の蒸留酒（鮫島吉廣*）（１コマ） 世界の酒（清酒）（東條健太*）（１コマ） 酒の取り扱い方（今釜義博*）（１コマ） 以下の科目は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。 唎酒（１）香味の表現（若松隆男*）（１コマ） 唎酒（２）香味の表現Ⅱ（若松隆男*）（１コマ） 唎酒（３）製法と酒質（髙峯和則）（１コマ） 唎酒（４）甲類と本格焼酎（髙峯和則）（１コマ） 唎酒（５）多様な焼酎（髙峯和則）（１コマ） 焼酎の香味特性別分類（4 タイプ）の活用法（長田卓*）（１コマ） 焼酎と料理の相性体験（長田卓*）（１コマ） 世界の酒（ワイン）（大薗博隆*）（１コマ）
教室	農・獣医共通棟
事前に読んでおくと授業の理解の手助けになる図書	酒税法（https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=328AC0000000006）、 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。

*:学外講師

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	１１

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	焼酎は鹿児島の風土に育まれてきました。鹿児島の気候風土、地理的位置が多くのドラマを生み出し、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。 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） 焼酎の来た道（鮫島吉廣*）（２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） 中国の酒（小泉武夫*）（２コマ） 酒の発生（小泉武夫*）（1 コマ） 酒と健康（奥津果優）（１コマ） アルコール体質（木下健司*）（１コマ）
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。

*:学外講師

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	２１

担当講師(代表)	髙峯　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	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。 鹿児島の発酵食品（瀬戸口眞治*）（１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 （宮田幸男*、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（迫利幸*）（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～Ⅳ（鄭芝淑）（４コマ）
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	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！

*:学外講師

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	クラス番号		コマ数	1

担当講師	髙峯　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	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。 確認テスト（髙峯和則）（１コマ）
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	
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	
□ 提出書類チェックシート（本用紙）	本用紙
□ 受講申請書	様式1
□ 履歴書	様式2
□ 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

切り取り線

切り取り線

〒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

様式１

令和　　年　　月　　日

受付番号 ※事務局記載	

令和4年度　かご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・女	生年月日（和暦）・年齢
氏　名			昭和 平成　　年　　月　　日（　　歳）
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	

１．講義についてのお知らせやイベントのご案内、講義に関する資料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。

２．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）

３．申込みに際し、ご記入頂いた個人情報は、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。

様式 2

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	
	年　月	
免許・資格	年　月	
	年　月	
	年　月	
	年　月	
	年　月	
	年　月	
	年　月	

様式 3

受 講 希 望 理 由 書

氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

（A4 用紙 1 ページ以内）