

焼酎マイスター養成コース15期生募集

■募集期間■ 令和8年2月2日(月)～令和8年2月27日(金) 必着

■受講期間■ 令和8年5月9日(土)～令和9年1月30日(土)

■定員■ 50名(定員を超えた場合は書類選考を行います)
※応募者が25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し、
必要事項をご記入のうえ、募集要項に記載の専用フォームよりお申し込みください。

■お問い合わせ先■

〒890-0065 鹿児島市郡元1丁目21-24

鹿児島大学 農学部 附属焼酎・発酵学教育研究センター(北辰蔵)

かごしまルネッサンスアカデミー

焼酎マイ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@agri.kagoshima-u.ac.jp

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

受付時間:午前10時～午後4時(土日祝日休)



講義：製法と酒質

焼酎について
学べる貴重な時間！
各界で活躍する講師
37名が、あなたの
疑問に答えます



製造研修は大人の遠足です



焼酎と料理の相性体験



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、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	酒と微生物	1.5		講義	酒の発生	1.5
	講義	麹づくりの話	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	もてなしの基	1.5
	講義	芋焼酎の話	1.5		講義	酒と健康	1.5
	講義	黒糖焼酎の話	1.5		講義	薩摩の飲酒風俗	1.5
②焼酎製造の実際 (14コマ)	講義	蒸留の話	1.5		講義	アルコールの体質検査と飲酒の功罪	1.5
	講義	焼酎粕の話	1.5		講義	焼酎の来た道	3
	講義	蒸留酒の貯蔵と熟成	3		講義	中国の酒	1.5
	講義	サツマイモの科学と産業利用	1.5		講義	韓国語Ⅰ	1.5
	講義	製造方法と酒質	1.5	講義	韓国語Ⅱ	1.5	
	実習	製造研修Ⅰ	6	講義	焼酎の提供/販売者に必要な視点Ⅰ	1.5	
	実習	製造研修Ⅱ	6	講義	焼酎の提供/販売者に必要な視点Ⅱ	1.5	
③焼酎の商品知識 (15コマ)	講義	酒税法概論	1.5	⑤焼酎 マーケティング (20コマ)	講義	食品の安全性	1.5
	講義	酒の取り扱い方	1.5		講義	鹿児島県の発酵食品	1.5
	講義	商品の表示	1.5		講義	戦略的営業活動	3
	講義	世界の酒(ワイン)	1.5		講義	セールスプロモーション	1.5
	講義	世界の蒸留酒	1.5		講義	中国語Ⅰ	1.5
	講義	世界の酒(韓国の酒)	1.5		講義	中国語Ⅱ	1.5
	講義	世界の酒(清酒)	1.5		講義	プレゼンテーションスキル	3
	講義	焼酎の産地・酒器	1.5		講義	英語Ⅰ	1.5
	講義	おいしい飲み方	1.5		講義	英語Ⅱ	1.5
	講義	焼酎の香味特性別分類(4タイプ)の活用法	1.5		講義	流通から見た焼酎の魅力	1.5
	講義	焼酎と料理の相性体験	1.5		講義	鹿児島県の観光と地域振興	1.5
	実習	酎酒(1) 香味の表現Ⅰ	1.5		講義	九州本格焼酎協議会における本格焼酎施策	0.75
	実習	酎酒(2) 香味の表現Ⅱ	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	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) 多様な焼酎	1.5		講義	中国における焼酎の市場動向	1.5
					⑥焼酎検定 (1コマ)	演習	中間確認テスト
				最終確認テスト			0.75
				総時間数			99

総時間66コマ、
99時間、充実の
履修プログラム

