

令和 8 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 15 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.	募集要項	1
	1. 募集人員	1
	2. 受講のための資格	1
	3. 受講料	1
	4. 授業形態	2
	5. manaba(クラウド型教育支援システム)について	2
III.	申請手続き	2
	1. 申請期間	2
	2. 申請書類の入手方法	2
	3. 申請書類	2
	4. 申請方法 (WEB 申請)	2
	5. 選考方法	2
	6. 選考結果発表	3
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	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、かごしまルネッサンスアカデミーとして、「履修証明プログラム」のもとプログラムの内容と質を保証した「焼酎マイスター養成コース」、「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」、「食品安全管理基礎講座」、「学校教育キャッチアップ講座」、「奄美〈環境文化〉教育プログラム」、「農業分野における野生動物管理者 養成プログラム」の7プログラムを実施し、修了者に履修証明書を交付しています。

「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 NPO 法人日本酒サービス研究会との連携により、「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99時間の講義を体系的に学んでいただきます。令和8年1月現在（14期まで）で627名の焼酎マイスターを輩出しています。

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. 募集要項

1. 募集人員

焼酎マイスター養成コース 50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。なお、アルコールを口に含む講義があります。

3. 受講料

99,000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：9,900円 ※令和7年度参考)

(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。)

4. 授業形態

対面授業を基本としてプログラムを実施します。

県外等宿泊を伴う遠方の方は、遠隔での受講が可能です。詳細については、お問い合わせください。

5. manaba(クラウド型教育支援システム)について

講義資料の受け取りやレポートの提出等は、manaba(クラウド型教育支援システム)を用いて行います。操作方法等は、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は、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8年2月2日(月)～令和8年2月27日(金) 必着

2. 申請書類の入手方法

- ・ 本誌 13 頁～16 頁
- ・ 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ダウンロードすることもできます。
(<https://www.life.kagoshima-u.ac.jp/rena/shochu/>)
ダウンロードができない方は、ご相談ください。

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. 申請方法 (WEB 申請)

下記申し込みフォーム (URL) より申請してください。

I. 申請者情報の入力

<https://forms.gle/YZyMUbtMqgGSnSsh6>

II. 申請書類の提出

<https://fs.cc.kagoshima-u.ac.jp/public/LrJuA6iIdRjkayRixnMdOEQ6RIvV2pJfEVtCvZr1I47N>

申し込みフォームから申請書類が提出できない方は、お問い合わせください。

※申請上の留意事項

- (1) 申請書類の不備がある物は受け付けられませんので、ご注意ください。
- (2) 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。
- (3) 申請書類は返還しません。

5. 選考方法

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。

6. 選考結果発表

令和8年4月中旬までに本人に通知（文書発送）します。

IV. カリキュラム・修了要件

1. 開講式：令和8年5月9日（土）午前中を予定

2. 開講期間：令和8年5月9日（土）～ 令和9年1月30日（土）

3. 修了要件：総時間数 99 時間の講義全てに出席（オンラインも含む）して、かつレポートを課した科目のレポートを全て提出し、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）。

なお、欠席した場合は、講義時間数の 30 時間（応相談）までは、講義を撮影した動画をオンデマンド（インターネット）視聴し、レポートを提出することで、出席と認める。また、講義総時間数 84 時間終了時点で 18 時間以上欠席している場合は、確認テストの受験ができなくなることがあります。

V. 実施体制

実施部局：農学部

実施責任者：山本 雅史（農学部長）

実施代表者：高峯 和則（教授）

担当講師：北原兼文（教授）、吉崎 由美子（准教授）、二神 泰基（准教授）、
鄭芝淑（准教授）、瀬戸口眞治（特任専門員）
学外講師 31 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」、NP0 法人日本酒サービス研究会との提携により「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. 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

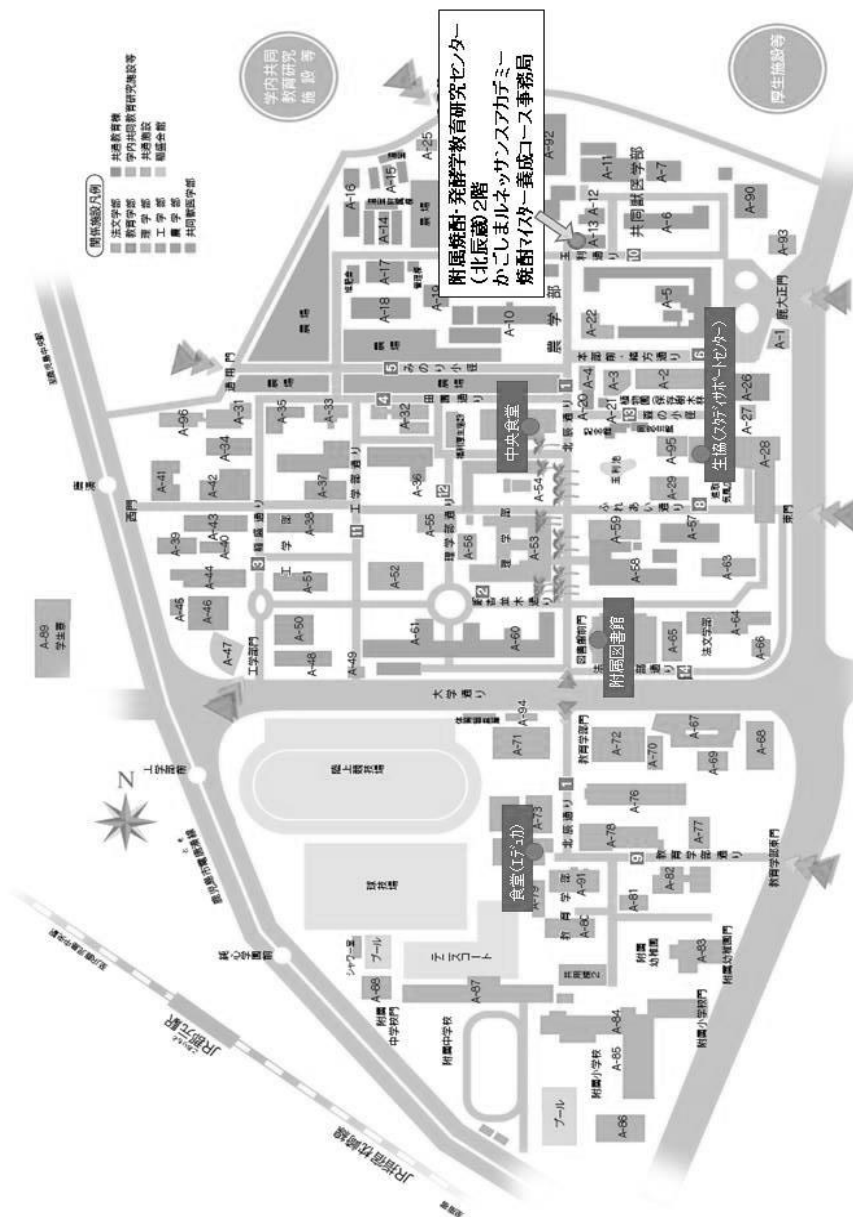
〒890-0065 鹿児島市郡元1-21-24

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@agri.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。）



キャンパスマップ

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

焼酎マイスター養成コース
令和8年度 カリキュラム

1/2

※コマは授業の基本単位。1コマは90分。

1時限(8:50～10:20) 2時限(10:40～12:10)

3時限(13:00～14:30) 4時限(14:50～16:20)

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	2026年5月16日	(土)	1
	講義	酒と微生物	1.5	2026年5月16日	(土)	2
	講義	麹づくりの話	1.5	2026年5月16日	(土)	3
	講義	焼酎ができるまで	1.5	2026年5月23日	(土)	3
	講義	芋焼酎の話	1.5	2026年6月13日	(土)	3
	講義	黒糖焼酎の話	1.5	2026年6月20日	(土)	3
②焼酎製造の 実際(14コマ)	講義	蒸留の話	1.5	2026年5月30日	(土)	2
	講義	焼酎粕の話	1.5	2026年5月30日	(土)	3
	講義	蒸留酒の貯蔵と熟成	3	2026年6月20日	(土)	1, 2
	講義	サツマイモの科学と産業 利用	1.5	2026年8月22日	(土)	3
	講義	製造方法と酒質	1.5	2026年8月29日	(土)	2
	実習	製造研修Ⅰ	6	2026年9月26日	(土)	1-4
	実習	製造研修Ⅱ	6	2026年10月31日	(土)	1-4
③焼酎の商品 知識(15コマ)	講義	酒税法概論	1.5	2026年6月13日	(土)	1
	講義	酒の取り扱い方	1.5	2026年6月27日	(土)	1
	講義	商品の表示	1.5	2026年6月27日	(土)	2
	講義	世界の酒(ワイン)	1.5	2026年6月27日	(土)	3
	講義	世界の蒸留酒	1.5	2026年7月11日	(土)	2
	講義	世界の酒(韓国の酒)	1.5	2026年7月11日	(土)	3
	講義	世界の酒(清酒)	1.5	2026年8月22日	(土)	1
	講義	焼酎の産地・酒器	1.5	2026年8月22日	(土)	2
	講義	おいしい飲み方	1.5	2026年10月24日	(土)	2
	講義	焼酎の香味特性別分類 (4タイプ)の活用法	1.5	2026年10月24日	(土)	3
	講義	焼酎と料理の相性体験	1.5	2026年10月24日	(土)	4
	実習	酎酒(1)香味の表現Ⅰ	1.5	2026年11月28日	(土)	3
	実習	酎酒(2)香味の表現Ⅱ	1.5	2026年12月5日	(土)	1
	実習	酎酒(3)製法と酒質	1.5	2026年12月5日	(土)	2
	実習	酎酒(4)多様な焼酎	1.5	2026年12月5日	(土)	3

焼酎マイスター養成コース 令和8年度 カリキュラム	2/2
------------------------------	-----

※コマは授業の基本単位。1コマは90分。

1時限(8:50～10:20) 2時限(10:40～12:10)

3時限(13:00～14:30) 4時限(14:50～16:20)

科目名		講義内容	時間	講義日(予定)		時 限
④焼酎文化論 (10コマ)	講義	芋焼酎の歴史	1.5	2026 年 5 月 9 日	(土)	3
	講義	酒の発生	1.5	2026 年 5 月 30 日	(土)	1
	講義	サツマイモの歴史	1.5	2026 年 6 月 13 日	(土)	2
	講義	もてなしの基	1.5	2026 年 7 月 11 日	(土)	1
	講義	酒と健康	1.5	2026 年 7 月 18 日	(土)	1
	講義	薩摩の飲酒風俗	1.5	2026 年 10 月 17 日	(土)	3
	講義	アルコールの体質検査と 飲酒の功罪	1.5	2026 年 10 月 24 日	(土)	1
	講義	焼酎の来た道	3	2026 年 11 月 7 日	(土)	1,2
	講義	中国の酒	1.5	2026 年 11 月 14 日	(土)	1
⑤焼酎マーケティング (20コマ)	講義	韓国語Ⅰ	1.5	2026 年 5 月 23 日	(土)	1
	講義	韓国語Ⅱ	1.5	2026 年 5 月 23 日	(土)	2
	講義	焼酎の提供/販売者に必要 な視点Ⅰ	1.5	2026 年 7 月 18 日	(土)	1
	講義	焼酎の提供/販売者に必要 な視点Ⅱ	1.5	2026 年 7 月 18 日	(土)	2
	講義	食品の安全性	1.5	2026 年 8 月 29 日	(土)	1
	講義	鹿児島県の発酵食品	1.5	2026 年 8 月 29 日	(土)	3
	講義	戦略的営業活動	3	2026 年 9 月 5 日	(土)	1,2
	講義	セールスプロモーション	1.5	2026 年 9 月 5 日	(土)	3
	講義	中国語Ⅰ	1.5	2026 年 9 月 19 日	(土)	1
	講義	中国語Ⅱ	1.5	2026 年 9 月 19 日	(土)	2
	講義	プレゼンテーションスキル	3	2026 年 10 月 3 日	(土)	1,2
	講義	英語Ⅰ	1.5	2026 年 10 月 17 日	(土)	2
	講義	英語Ⅱ	1.5	2026 年 10 月 17 日	(土)	3
	講義	流通から見た焼酎の魅力	1.5	2026 年 11 月 7 日	(土)	3
	講義	鹿児島県の観光と地域振興	1.5	2026 年 11 月 14 日	(土)	2
	講義	九州本格焼酎協議会にお ける本格焼酎施策	0.75	2026 年 11 月 14 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	2025 年 11 月 14 日	(土)	3
	講義	焼酎の海外販売戦略	1.5	2026 年 11 月 28 日	(土)	1
	講義	中国における焼酎の市場 動向	1.5	2026 年 11 月 28 日	(土)	2
⑥焼酎検定 (1コマ)	演習	中間確認テスト	0.75	2026 年 9 月 19 日	(土)	3
		最終確認テスト	0.75	2026 年 12 月 5 日	(土)	4
総時間数			99			

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)</p> <p>酒と微生物 (玉置尚徳*) (1 コマ)</p> <p>芋焼酎の話 (神渡巧*) (1 コマ)</p> <p>焼酎ができるまで (吉崎由美子) (1 コマ)</p> <p>麹づくりの話 (奥津果優*) (1 コマ)</p> <p>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	<p>鹿児島大学焼酎講義 (鹿児島大学生協にて購入可能)</p> <p>焼酎の基本 (エイ出版社)</p>				
受講生の方への一言 メッセージ	<p>焼酎とは何か？焼酎はどのようにしてできるのか？</p> <p>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。</p>				

*: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	14
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 (村上悦郎*) (2 コマ) 焼酎粕の話 (新村孝善*) (1 コマ) 製造研修 (高峯、吉崎、二神) (8 コマ) : バスで焼酎蔵の見学</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。				

*: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	15
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) (1 コマ)</p> <p>商品の表示 (鮫島吉廣*) (1 コマ)</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>世界の酒 (蒸留酒) (鮫島吉廣*) (1 コマ)</p> <p>世界の酒 (清酒) (東條健太*) (1 コマ)</p> <p>世界の酒 (韓国の酒) (鄭 智允*) (1 コマ)</p> <p>酒の取り扱い方 (今釜義博*) (1 コマ)</p> <p>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。</p> <p>酎酒 (1) 香味の表現Ⅰ (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) 多様な焼酎 (高峯和則) (1 コマ)</p> <p>焼酎の香味特性別分類 (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>世界の酒 (ワイン) (大藺博隆*) (1 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 (https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=328AC00000000006)、 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	10
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>焼酎は鹿児島県の風土に育まれてきました。鹿児島県の気候風土、地理的位置が多くドラマを生み出し、焼酎王国鹿児島県を作り上げました。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)</p> <p>芋焼酎の歴史 (鮫島吉廣*) (1 コマ)</p> <p>焼酎の来た道 (鮫島吉廣*) (2 コマ)</p> <p>薩摩の飲酒風俗 (原口 泉*) (1 コマ)</p> <p>もてなしの基 (板場正義*) (1 コマ)</p> <p>酒の発生 (小泉武夫*) (1 コマ)</p> <p>中国の酒 (小泉武夫*) (1 コマ)</p> <p>酒と健康 (奥津果優*) (1 コマ)</p> <p>アルコール体質検査と飲酒の功罪 (木下健司*) (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	<p>焼酎の基 (SSI 〈日本酒サービス研究会〉)</p> <p>もてなしの基 (SSI 〈日本酒サービス研究会〉)</p> <p>鹿児島県の本格焼酎 (鹿児島県焼酎技術研究会編)</p>				
受講生の方への一言 メッセージ	焼酎の歴史、文化を学び、焼酎王国鹿児島県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	20
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>鹿児島県の発酵食品 (瀬戸口眞治) (1 コマ)</p> <p>食品の安全性 (茶屋真弓*) (1 コマ)</p> <p>焼酎の提供/販売者に必要な視点 (大森清隆*) (2 コマ)</p> <p>セールスプロモーション (若松隆男*) (1 コマ)</p> <p>鹿児島県と九州本格焼酎協議会における焼酎施策 (永盛友美*、佐美三誠*) (1 コマ)</p> <p>プレゼンテーションスキル (四元重美*) (2 コマ)</p> <p>戦略的営業活動 (高原要次*) (2 コマ)</p> <p>鹿児島の観光と地域振興 (奈良迫英光*) (1 コマ)</p> <p>流通から見た焼酎の魅力 (竹下幸男*) (1 コマ)</p> <p>焼酎の海外販売戦略 (上野俊男*) (1 コマ)</p> <p>中国における焼酎の市場動向 (山下貴*) (1 コマ)</p> <p>英 語 (エイリー麻弥*) (2 コマ)</p> <p>中国語 (米田智美*) (2 コマ)</p> <p>韓国語 (鄭芝淑) (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	<p>焼酎の基・もてなしの基 (SSI 〈日本酒サービス研究会〉)</p> <p>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</p>				
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	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するためにテストを行い、合格者に焼酎マイスターの称号を付与する。</p> <p>中間確認テスト（高峯和則）（0.5 コマ） 最終確認テスト（高峯和則）（0.5 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	焼酎の基（SSI〈日本酒サービス研究会〉）				
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

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。

受 付 番 号 ※事務局記載	
-------------------	--

令和 8 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)
受講方式	対 面 ・ オンライン (いずれかに○をつけてください)			
ふりがな		男 ・ 女	生年月日(和暦) ・ 年齢	
氏 名			昭和 年 月 日 (歳) 平成	
自宅住所	〒			
TEL	()	携帯電話		
FAX	()	E-mail		
勤務先 住所*	〒 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. 上欄の*が付いている項目は、なければ記入する必要はありません。
2. 講義および実習に関する連絡・確認に使用します。使用頻度の高いメールアドレスを記載してください。
3. 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)
4. 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	

受講希望理由書

氏名 _____

This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

(A4 用紙 1 ページ以内)