

焼酎マイスター養成コース 10期生募集

- 募集期間 ■ 2021年3月22日（月）～ 4月26日（月） 必着
- 受講期間 ■ 2021年6月9日（土）～ 2022年3月19日（土）
- 定 員 ■ 40名 （定員を超えた場合は書類選考を行います。）
- 受講料 ■ 72,000円 ■ 別途実費負担あり（入構パスカード代、教科書代等）
- 受講日時 ■ 毎週土曜日 9:00～14:30（変更になる場合もあります）



総時間
80コマ、120時間、
充実した
履修プログラム



■カリキュラム■

詳細はHP募集要項をご覧ください。

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

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 (7コマ)	講義 発酵の基礎	1.5	⑤焼酎マーケティング (22コマ)	講義 韓国語Ⅰ	1.5
	講義 麹つくりの話	1.5		講義 韓国語Ⅱ	1.5
	講義 焼酎ができるまで	1.5		講義 韓国語Ⅲ	1.5
	講義 酒と微生物	3		講義 韓国語Ⅳ	1.5
	講義 黒糖焼酎の話	1.5		講義 鹿児島県の発酵食品	3
	講義 醸造酒と蒸留酒	1.5		講義 食品の安全性	3
	講義 蒸留の話	1.5		講義 中国語Ⅰ	1.5
②焼酎製造の実験 (11コマ)	講義 製造方法と酒質	1.5		講義 中国語Ⅱ	1.5
	講義 焼酎粕の話	1.5		講義 英語Ⅰ	1.5
	講義 蒸留酒の貯蔵と熟成	3		講義 英語Ⅱ	1.5
	講義 サツマイモの科学と利用	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 サツマイモと焼酎産業	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 製造研修	6	講義 プレゼンテーションスキル	3	
	講義 酒税法概論1	1.5	講義 流通から見た焼酎の魅力	1.5	
③焼酎の商品知識 (18コマ)	講義 酒税法概論2	1.5	講義 鹿児島県の観光と地域振興	1.5	
	講義 世界の酒(ワイン)	1.5	講義 セールスポモーションⅠ	1.5	
	講義 世界の蒸留酒	3	講義 セールスポモーションⅡ	1.5	
	講義 世界の酒(清酒)	1.5	講義 焼酎の海外販売戦略	1.5	
	講義 酒の取り扱い方	1.5	講義 戦略的営業活動	3	
	講義 商品の表示	1.5	演習 演習1(焼酎微生物)	1.5	
	講義 焼酎の産地・酒器	1.5	演習 演習2(発酵の基礎知識)	1.5	
	講義 おいしい飲み方	1.5	演習 演習3(焼酎製造の知識)	1.5	
	実習 焼酎の香味特性別(4タイプ)の活用法	1.5	演習 演習4(焼酎の原料)	1.5	
	実習 焼酎と料理の相性体験	1.5	演習 演習5(酒税法)	1.5	
	実習 焼酎(1)香味の表現	1.5	演習 演習6(酒と健康)	1.5	
実習 焼酎(2)香味の表現Ⅱ	1.5	演習 演習7(焼酎の飲み方・取り扱い方)	1.5		
実習 焼酎(3)製法と酒質	1.5	演習 演習8(焼酎の歴史)	1.5		
実習 焼酎(4)甲類と本格焼酎	1.5	演習 演習9(鹿児島県の焼酎の現状)	1.5		
実習 焼酎(5)多様な焼酎	1.5	演習 確認テスト	1.5		
実習 焼酎(6)酒器や割り方の影響	1.5				
講義 芋焼酎の歴史	1.5	総時間数	120		
④焼酎文化論 (12コマ)	講義 サツマイモの歴史	1.5			
	講義 世界の酒の発生	1.5			
	講義 日本の酒の発生	1.5			
	講義 酒と健康	1.5			
	講義 焼酎の来た道	3			
	講義 アルコール体質検査と飲酒の功罪	1.5			
	講義 中国の酒	1.5			
講義 日本の焼酎	1.5				
講義 薩摩の飲酒風俗	1.5				
講義 もてなしの基	1.5				

■申込方法■

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。
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@gm.kagoshima-u.ac.jp
HP：http://www.life.kagoshima-u.ac.jp/shochu/
受付時間：午前10時～午後4時（土日祝日休）

