

## 鹿児島大学ルネッサンスアカデミー：「焼酎マイスター養成コース」設立経緯と現状

著者	鮫島 吉廣
雑誌名	鹿児島大学生涯学習教育研究センター年報
巻	11
ページ	37-41
別言語のタイトル	The Background and Current Situation of Shochu Meister Training Course
URL	<a href="http://hdl.handle.net/10232/24347">http://hdl.handle.net/10232/24347</a>

# 「焼酎マイスター養成コース」設立経緯と現状

鹿児島大学客員教授 鮫島 吉廣

## 1. はじめに

鹿児島大学かごしまルネッサンスアカデミーは、平成18年度文部科学省科学技術振興調整費用「地域再生人材創出拠点の形成プログラム」に5年間の委託事業として採用され、平成23年9月に終了した。その事業内容については参考資料に詳述されているので参照されたい。その成果は、文科省の事後評価において総合評価Aであり高く評価された。(表1)

このうち、「継続性・発展性の見通し」の項は、鹿児島大学からのルネッサンスアカデミー最終報告書において「地域貢献事業の一つとして、『新生かごしまルネッサンスアカデミー』が運営される予定である。焼酎・発酵学教育研究センターが中心となり、鹿児島県と鹿児島県酒造組合の支援を引き続き受けつつ実務を担当する予定で、社会人教育を担う新カリキュラムや講師陣の体制などを平成24年度4月開講に向けて鋭意計画中である。」と記載されている。

これを受けて、「焼酎マイスター養成コース」は鹿児島大学の自主運営として、2012年6月に開講した。

## 2. 焼酎マイスター養成コースの設立にあたって

かごしまルネッサンスアカデミーは、鹿児島大学農学部生物資源科学科に焼酎学講座が寄付講座として発足した年に始まり、その終了の年に焼酎学講座は「農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター」として恒常的組織に衣替えることになった。かごしまルネッサンスアカデミーは「焼酎や黒酢などを生産する醸造業は鹿児島県の産業界の中心的な位置を占めている。本構想では、伝統と地域の特性を生か

した醸造業を支える技能に科学的、文化的な側面の裏づけを与え、世界へ向けての鹿児島ブランドを確立できる人材、さらにブランド力を高めるための経営センスを有する人材を育成する。」という趣旨のもとに文部科学省の委託事業として認可されたものであり、焼酎・発酵学教育研究センターでは、ルネッサンスアカデミー修了後、事業の継続性を維持するためにいち早く「焼酎マイスター養成コース」の設立を提言してきた。

その背景には、かごしまルネッサンスアカデミーが「世界へ向けての新製品開発能力、ブランド力を高めるための経営センス、過疎や環境問題の理解、歴史や健康といった醸造文化の教養を併せ持つ人材を育成し、地域の再生と活性化に貢献させる。」ことを目的として「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つに分かれていたために、多岐にわたるカリキュラムが準備された。これはそれなりに大きな成果を挙げ焼酎メーカーの受講者も多かったが、焼酎業界との連携を深め人材育成を通じて焼酎産業の活性化を図るためには、より焼酎に特化したコースが必要で、焼酎メーカーや卸売業者などの業界人はもとより、消費者とメーカーの間に立つ人材の育成がなにより重要と考え、飲食業、観光業、自治体職員、マスコミ、小売店などの人材育成に焦点を絞ったカリキュラムにしたいと考えていたことがある。

また、受講者には「修了証」ではなく何らかの資格、称号を与えたいと思った。そのために「履修証明プログラム」を導入することにした。「履修証明制度」は平成19年の学校教育法の改正により創設され、同年12月26日から施行されていた。この制度は大学に社会人を積極的に受け入れることにより、大学の社会貢献を一層進めるために設けられた制度で、120時間以上の講習が義務付けられている。

(表1) 事後評価結果

総合評価	目標達成度	人材養成手法の妥当性	実施体制・自治体等との連携	人材養成ユニットの有効性	継続性・発展性 の見通し	中間評価 の反映
A	a	b	a	a	a	a

総合評価：A（初期の計画と同等の取り組みが行われている）

その利点として①大学の学位に比べ、より短期間に習得することが可能、②再就職やキャリアアップに役立つ社会人向けの教育プログラム、③修了者には学校教育法に基づく学長名の履修証明書の交付などが挙げられている。この導入は当時の吉田浩己学長の提案によるものであった。また修了者には鹿児島県酒造組合会長名で「焼酎マイスター」の称号を付与することとした。

問題は財源である。これまで、かごしまルネッサンスアカデミーはすべての経費を文部科学省科学技術振興調整費で賄ってきた。5年間250名の受講者の受講料も無料であった。新生かごしまルネッサンスアカデミーは実務担当職員(特任教員1名)、事務補佐員1名、講師料、資料代、外部研修費用などすべて自主財源で賄わねばならない。そこで、講師は手当てを必要としない学内教員、公設試を中心に、焼酎業界、関連団体、県内専門家などから支援をいただくことにした。

履修証明プログラムは年間120時間以上の講義で受講料4万円が必要とされているが、「国または地方公共団体等の補助金等により実施される場合は受講料を徴収しないことができる」(鹿児島大学における授業料その他の費用に関する規則第17条)とあり、その場合受講料を徴収しないことも可能となっていた。そこで、焼酎メーカーと卸業者を除く受講者に対しては酒造組合等の協力を得て、受講料を半額にしたいと考えた。

### 3. カリキュラム

かごしまルネッサンスアカデミーの実績を踏まえ、地域産業界(焼酎業界)と消費者との接点に位置する社会人を対象に職業上必要な専門的知識を有する人材の育成に資するカリキュラム構成とした。

科目は、①焼酎学の基礎、②焼酎製造の実際、③焼酎の商品知識、④焼酎文化論、⑤焼酎マーケティング、⑥焼酎検定の大きく6つに大別される。

具体的な講義内容を表2に示す。このうち、接客語学(中国語、韓国語)は近年アジアからの観光客が増えていることから接客に役立つ初歩の語学を学ぶものであり、焼酎検定演習はこれだけは知ってほしいということテスト形式でおさらいするものである。

講義・実習は土曜日に行われ、講義ごとにレポートの提出が義務付けられ、もし受講できないときは後日ビデオで受講できるようにした。最終的には修了試験を行い修了判定を行った。

### 4. 受講生の募集

履修証明プログラムの手順は、「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」に基づき、まず開設部局である農学部教授会に、当該履修証明プログラムの名称、目的、総時間数、履修資格、定員、内容、講習又は授業の方法、修了要件その他学長が必要と認める事項を定めた「履修証明プログラム実施計画書」を提出し、承認を得たのち学長の履修許可を得た。当初、有料のプログラムであることから多くの受講生は望めないと考え定員を15名とし、開設期間は3年とし3年後に見直し検討することとして教授会承認を得た。

2012年6月13日に募集開始、6月22日締め切りで募集したところ、地元南日本新聞が一面の囲み記事で紹介してくれたこともあってわずか1日で定員の15名を上回り、52名に達し、急きょ募集を締め切り、定員を30名に変更することの教授会承認を得ることになった。開講に当たっては、鹿児島県酒造組合と日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会(SSJ)の支援を得て、3分の2にあたる20名の一般受講生は半額の2万円の受講料とし、酒造メーカーと卸会社については過去5年間のルネッサンスアカデミーでの受講機会があったこと、そして会社派遣の社員教育の意味もあることから助成なしの4万円の受講料を条件に10名を受け入れることにした。

この焼酎マイスター養成コース開設は大きな反響を呼び、多くの新聞等で取り上げられた。

(表2)

講義・実習科目	科目詳細	コマ数 (1コマ 90分)
焼酎学の基礎	発酵の基礎 醸造酒と蒸留酒 焼酎ができるまで 黒糖焼酎 世界の酒 酒と微生物 麹づくり 酵素	10
焼酎製造の実際	製造方法と酒質 酒の原料 蒸留 熟成 焼酎粕処理 製造実習	10
焼酎の商品知識	利き酒 酒税法概論 焼酎の定義 商品表示 焼酎の原料とその多様化 焼酎の酒類と産地 焼酎のおいしい飲み方 焼酎の取り扱い方	16
焼酎文化論	鹿児島の焼酎業界 焼酎の歴史 サツマイモの歴史 芋焼酎の歴史 薩摩の飲酒風俗 酒と社会 酒器 酒の肴 日本の酒類市場	9
焼酎マーケティング	酒と健康 鹿児島の特産品 プレゼンテーションスキル セールスプロモーション 接客語学 (中国語、韓国語)	25
焼酎検定演習	焼酎検定演習	10

H24.6.13

## 目指せ焼酎マイスター

蔵元と消費者をつなぐ人材を育て鹿島の本格焼酎や文化を広めようと、鹿児島大学(台田裕己学長)は7月、社会人講座「焼酎マイスター養成コース」を開講する。同月7日から来3月末まで焼酎を体系的に学ぶ。

同大が地域再生のための人材育成として取り組む「かしまルネッサン

スアカデミー」の一つ。焼酎メーカーや飲食業者のほか、観光業や自治体職員など焼酎を通じて鹿島の魅力を発信するすべての人が対象となる。

講座は①蒸留酒と醸造酒の違いなどの焼酎学の基礎の焼酎製造の実験②利き酒などを通じた焼酎の商品知識④焼酎文化論⑤焼酎マーケティング⑥焼酎検定演習の6科目

### 鹿大が来月開講

### 魅力発信へ人材育成

（計120時間）で構成。海外観光客へのPRのため中国語や韓国語の基礎も学ぶ。

同大農学部付属焼酎・発酵学教育研究センター長の岐島吉廣教授や、東京農大名誉教授の小泉武夫、大客員教授をはじめ、蔵元や行政、酒販店などから多彩な講師陣がそろ

の履修証明書や県酒造組合の協力で「焼酎マイスター認定書」などが交付される。

岐島教授は「鹿児島の本格焼酎について、正しい知識を持った語り部を増やしたい」と期待する。定員15人。受講料2万円。申請書類は同アカデミーのホームページから22日締め切り。問い合わせは、同大かしまルネッサンアカデミー事務局099(2)55013

修了者には、鹿児島大

H24.6.13 南日本新聞記事

有料にも関わらずこれだけ多くの人が殺到したことに、本コースの意義を痛感させられた。

受講生の内訳は、焼酎メーカー、酒類卸、新聞・テレビ等のマスコミ、自治体職員、酒小売店、居酒屋経営、ワインソムリエなど多彩であった。

## 5. 講義

講義は、社会人として多忙な8月と12月を除き、毎週土曜日に2～3コマ行い、年間80コマ(120時間)を実施している。講義はビデオ撮影し、受講できなかった受講生は後日必ずビデオ受講し、レポート提出を義務付けている。主要講義内容は10回の「演習」で復習を兼ねた講義を演習形式で行い、理解を深めるようにしている。最終的には最終テストを行い可否の判定を行い農学部教授会で承認を得て、修了式で学長から「履修証明書」を、鹿児島県酒造組合会長から「焼酎マイスター」の証書を受領することになる。



講義風景 (きき酒)



講義風景 (韓国語)



講義風景 (顕微鏡観察)



講義風景 (酒と微生物)

## 6. 受講生の活躍

現在3期目を迎えているが、有料講習ということもあってか脱落者がなく全員が終了している。受講生の中には次年度の講師をつとめるものもあり、テレビ会社のディレクターである受講生は本講座の特別番組を2回にわたり製作、放映してくれた。ワインソムリエはワインの会に焼酎を加えるなどして盛り上げてくれている。FM局に勤務する女性は焼酎特集を組み、あるいはフリーで活躍する女性は焼酎のトークショウの進行役を務めるなど講座の成果を生かした取り組みが多くみられる。受講生同志の連携も深まり、共通のバッジを作り、また一期生を中心に「千一夜」会なる同窓会を作り、年4回程度の親睦の会を開催し、焼酎業界との連携を図るなど焼酎振興のため何かできないかと熱心な議論がなされている。



焼酎マイスターバッジ



修了生が進行役の焼酎トークショー

## 7. 課題

3年目を迎え、修了生、受講生から今後も継続してほしいとの要望は強いものがあり、さらに3年間継続されることになった。運営資金がもっとあれば、専任職員の配置、講師陣の充実、学内講師の負担軽減、カリキュラムの充実などを図ることができるが、今後の大きな課題となっている。

### 参考資料

- ・降旗信一・小栗有子「鹿児島大学かごしまルネッサンスアカデミー・健康環境文化コース（第1期）における社会人向けリカレント教育カリキュラムの開発と評価」『鹿児島大学生涯学習教育研究センター年報』第5号71頁～88頁
- ・野村卓・小栗有子「鹿児島大学かごしまルネッサンスアカデミー報告1－健康環境文化コース（第2期）における社会人向けリカレント教育カリキュラムの開発と評価－」『鹿児島大学生涯学習教育研究センター年報』第7号27頁～47頁
- ・野村卓・小栗有子「鹿児島大学かごしまルネッサンスアカデミー報告2－中間評価と健康環境文化コース（第3期）における社会人向けリカレント教育カリキュラム－」『鹿児島大学生涯学習教育研究センター年報』第7号48頁～62頁
- ・文部科学省ホームページ「大学等の履修証明制度について」  
[http://www.mext.go.jp/a\\_menu/koutou/shoumei/](http://www.mext.go.jp/a_menu/koutou/shoumei/)
- ・『地域人材創出拠点の形成事後評価「かごしまルネッサンスアカデミー」』  
平成18年度～平成22年度