

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」の紹介

吉崎 隆之

鹿児島大学では2006年度から2010年度の間、文部科学省科学技術振興調整費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」を実施しました。鹿児島県の主力産業である焼酎を中心とした地域産業の担い手育成を目的とし、県内社会人を対象とした「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コースを開講し、修了生は延べ250名にのぼります。本欄89巻10月号でも紹介がありましたが、本学農学部では前身の焼酎学講座（寄附講座）を改組した焼酎・発酵学教育研究センターが2011年4月に発足し、これに合わせ、かごしまルネッサンスアカデミーの運営体制も見直し、上記の3コースを焼酎に特化・再編した「焼酎マイスター養成コース」を開講するに至りました。かごしまルネッサンスアカデミーは履修証明制度を利用した本学社会人向け講座のブランド名と位置づけ、焼酎マイスター養成コースはその中の一つということになります。新アカデミーの第1期は2012年7月～2013年3月に行われ、初の焼酎マイスター30名を輩出しました。本年5月には第2期生30名を新たに迎え、3月の修了を目指してプロジェクトを進めているところです。

焼酎マイスター養成コースの概要

焼酎マイスター養成コースが想定する受講生の職業については、焼酎製造業に関わる人はもちろんですが、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。蔵元と消費者をつなぎ、焼酎の正しい知識を鹿児島県内外、あるいは世界へと発信する、言わば“焼酎の語り部”となる人材の育成を目的としています。

組運営体制

本コースの運営に当たっては、本学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センターが主体となり、鹿児島県、鹿児島県酒造組合、および日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会と連携して行っています。講師は焼酎・発酵学

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
発酵の基礎 酒と微生物 醸造酒と蒸留酒 焼酎ができるまで 麹づくりの話 酵素の話 黒糖焼酎の話	製造方法と酒質 サツマイモの化学と利用 サツマイモと焼酎産業 蒸留の話 熟成の話 焼酎粕の話 製造実習	酒税法概論 商品の表示 利き酒 おいしい飲み方 料理と合う酒 酒の取り扱い方 世界の酒	サツマイモの歴史 芋焼酎の歴史 薩摩の飲酒風俗 中国の焼酎・白酒 焼酎と日本人 酒と健康 焼酎の来た道
⑤ 焼酎マーケティング		⑥ 焼酎検定演習	
鹿児島県の発酵食品、鹿児島県の焼酎政策 情報メディアの活用法、ブランド戦略と営業戦略 セールスプロモーション、プレゼンテーションスキル 鹿児島県の観光と地域振興、流通から見た焼酎市場 食品の安全性、中国語 I～VI、韓国語 I～VI		焼酎検定演習 I～X 総講義数：80コマ (120時間)	

教育研究センターの教員が中心ですが、蔵元や県の技術職員、観光やマーケティングを専門とする外部講師など多彩な講師陣が揃っています。地域貢献を謳う大学としてはすべて自前で提供できれば理想なのですが、とても本学教員だけで賄える内容ではないため、結果的にオール鹿児島の体制で本格焼酎の消費拡大に臨んでいます。

提供している講義は「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つの科目で、計80コマ、120時間の講義を体系的に学ぶことができます。海外からの観光客にも対応すべく、中国語と韓国語の講義が含まれている点も特徴です。8月と12月を除く、5月から3月までのほぼ毎週土曜日、80コマの講義にすべて出席し、50枚以上のレポート提出、最終日に行われる修了試験に合格して晴れて修了認定されます。合格者には「履修証明制度」のもと履修証明書を交付し、プログラムの内容と質が保証されます。鹿児島県酒造組合からは焼酎マイスター認定証が、日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会からは希望者に焼酎ナビゲーターが付与され、さらには同会が実施する「焼酎唎酒師」の受験資格が与えられます。

受講料については本学規則により4万円と定められています。焼酎業界以外の方が対象の一般枠20名分については鹿児島県酒造組合と日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会から半額が補助されます。

焼酎業界の取り巻く現状

鹿児島県の本格焼酎、黒酢などの醸造製品は、伝統と地域の特性を活かした「もの作り」から生まれ、消費者の本物・健康志向が追い風となって全国的なブームとなりました。鹿児島県は本格焼酎の本場であり、県酒造組合がまとめた2011酒造年度（2011年7月～2012年6月）の県産本格焼酎の出荷量は13万6千キロリットルに達します。県工業統計によると、2010年の製品出荷額でも焼酎は1260億円で、配合飼料などに次いで3位を占めています。

しかしながら、本格焼酎市場は2006年度の約15万5900キロリットルをピークに現在まで漸減傾向が続いています。2011年度は前年度比1.6%増で5年ぶりに増加しましたが、それでもピーク時より13%も低い状況です。その背景にあるのは、社会情勢を受けて消費量自体が落ち込んだことや「甲乙混和焼酎」など廉価な酒にシフトしていったことが大きな要因として考えられますが、大事な情報が正確に伝わらない状況にあるというのが私たちが懸念していることです。

小売免許の自由化により、スーパーやコンビニなどに次々に販売免許が下ろされ、昔からの町の酒屋は存亡の危機に晒されています。地域に根ざし、商品の特性を説明してもらって購入する対面販売の店が少なくなったのです。このことが焼酎文化の衰退、市場の縮小につながりかねないと危惧しています。たとえば、鹿児島では夏でもお湯割りで焼酎を飲む人が多いです。芋焼酎の多くはお湯割りにすることで甘く優しい香りがいっそう引き立つからです。またお湯を先に入れる、割水は軟水を使うなど、おいしく飲むための作法が鹿児島県では常識でも県外では驚くほど知られていません。そして焼酎王国である鹿児島でも焼酎の由来、醸造酒と蒸留酒の違い、焼酎文化などを正確に知り、伝えることができる人は少ないのが現状です。このことから今大事なことは、消費者と直接接し、あるいは直接情報を発信する人たちの養成であると私たちは考えています。

実施状況

当初、定員15名で募集した焼酎マスター養成コースは、募集開始からわずか2日目に50名以上の応募者が殺到し、お詫びとともに募集を締め切りました。予想を遙かに超える反響だったため、急遽一般枠20名、業界枠10名の定員に変更し、第1期生30名を受け入れました。第2期生の応募は少し落ち着いたものの、それでも49名の応募があり、大変人気のある講座となっています。いずれも、受講理由書をもとに選抜を行いました。

受講生の内訳は県内の焼酎メーカーや飲食業者、公務員、マスコミ関係者など多岐にわたります。80コマに及ぶ講義の出席率は非常に高いのですが、社会人ゆえ仕事の都合などで欠席者が出ることもままあります。「演習」の最後の時間に修了試験を行います。この時まですべてのレポートが提出済みであることが受験の条件としており、講義の欠席者には録画した講義ビデオを聴講してもらって同じ課題を提出いただいています。

修了試験の結果は60点以上合格のところ、平均94.7点（最低77点、最高100点）と非常に優秀な成績で、本年3月、初の焼酎マスター30名が誕生しました。修了式では特に優秀な4名について特別表彰を行い、講師から副賞の焼酎が贈られました。また、5月には焼酎

酎酒師の試験が行われ、修了生のうち9人が挑戦して全員が合格しました。現在は第2期生が来年3月の修了を目指しているところです。

焼酎マスターの今後の展望

新しく焼酎マスターの称号を得た修了生の職業はさまざまですが、焼酎販売業や飲食業の方はもちろん、マスメディアの方やNPOの方などがそれぞれの立場で、焼酎ひいては鹿児島の魅力を鹿児島県内外に発信する「焼酎の語り部」として活躍されることが期待されます。今後の活動を見据え、受講生の発案により「焼酎マスターバッジ」が作製され、修了生はこれを身につけて話のタネとして早速活用しているようです。

以上ご紹介させていただいたとおり、全国で唯一「焼酎学」を学べる本学において、学生を産業界に送り出す一方、かごしまルネッサンスアカデミーからはすでに地域社会で活躍している人材にリカレント教育を施すことにより、業界全体のボトムアップにつなげる取組みを進めています。地域社会の発展と活性化に貢献することは本学大学憲章にも定めるところであり、今後も本事業を継続して本格焼酎の消費拡大に努めていきたいと考えております。



焼酎のタイプとそれに合う料理について学習



修了式の記念に中国語で学んだ「夜来香」を合唱