

「Kagoshima Shochu Academy（仮称）※」について

1 背景

令和6年12月に「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録され、本県の本格焼酎の製造技術や焼酎文化が世界的に評価された。この登録を活かして、本格焼酎の更なる認知度向上と輸出拡大を図っていく必要。

2 実施概要

海外で活動する酒類事業者等の販売スキルの向上を図り、海外での販路拡大につなげるため、「伝統的酒造り」販促講座を実施する。

※受講後に修了証を発行予定。

【講座内容例】

- ・ 焼酎づくりや文化的価値などを網羅的に学ぶ講座
- ・ 海外の酒類流通業者等による焼酎販売に係る実践的講話
- ・ 焼酎カクテル実践（作り方、見せ方など）
- ・ 焼酎文化体験（焼酎ストリート参加） など

3 時期

10月下旬（5日間程度）

※ 焼酎ストリート（10/31～11/1）への参加を想定

4 対象者

海外で活動する酒類流通業者や、酒販店・飲食店の仕入れ・販売責任者など(15人程度)

【プログラムの例】

日にち	カリキュラム	備考
10/27	開校式（オリエンテーション） 焼酎総論（焼酎とは、焼酎産業、海外の市場性など） 日本酒と焼酎（日本酒と焼酎の違いなど） 芋焼酎（原料、製造方法、特性、きき酒など） 黒糖焼酎（原料、製造方法、特性、きき酒など） 麦・米焼酎・泡盛（原料、製造方法、特性、きき酒など） ガストロノミー体験（夕食）	@ <u>鹿児島大</u> 学 (鹿児島泊)
10/28	発酵学講座 種こうじ屋視察、ガストロノミー体験（昼食、バレル・バレー） 香り系焼酎・酵母・機能性 焼酎の歴史と文化 焼酎のサービス（多様な飲み方と作り方など） ガストロノミー体験（夕食）	@ <u>河内源一</u> 郎商店 @ <u>鹿児島大</u> 学 (鹿児島泊)
10/29	芋焼酎蔵元視察（2～3社程度） さつまいも堀り体験 実践者講話（流通業者） 実践者講話（現地バーテンダー・ソムリエ） 焼酎カクテル実践 ガストロノミー体験（夕食）	@ <u>県内蔵元</u> @ <u>鹿児島大</u> 学 (鹿児島泊)
10/30	黒糖焼酎蔵元視察 1社 サトウキビ畑・精糖工程視察 ガストロノミー体験（夕食）	@ <u>奄美大島</u> 蔵元 (奄美泊)
10/31	黒糖焼酎蔵元視察 1～2社 修了テスト（小論文）・修了式 焼酎文化体験（焼酎ストリート参加）	@ <u>奄美大島</u>