

焼酎、黒酢…世界へ発信

「食」担う人材育成講座

地域再生へ社会人向け

鹿児島大学（永田行博学長）と鹿児島県は二十四日、焼酎や黒酢などの発酵食品をはじめ、地域を代表する食品産業を担う人材を育てる「かこしまルネッサンスアカデミー」を今秋から同大で開講すると発表した。社会人を中心とした一年間の講義。製造技術や経営力を高めて世界に通用するブランドを確立し、経済停滞や過疎に悩む地域の再生を目指す。

鹿児島県は「健康志向 全管理」「経営管理」「健康 発酵技術や品質管理」に開講する。

などを追い風に本格「健康・環境・文化」の三コースを学ぶ「食の安全管理」「健康・環境・文化」の焼酎や黒酢などのフームースで構成。鹿児島大が（定員年間十人）は二カコースは、発酵食品のPを一過性に終わらせず、本年度開設した全国初の月間の集中講座。「経営 Rに活躍できるような人材を持続させたい」と期待し「焼酎学講座」や県工業管理（同）と「健康・材を養成するため、自治体や民間非営利団体（Nアカデミーは「食の安する。技術センターなどと連携環境・文化（同五十人）の二コースは土、日曜日 PO）、飲食・観光関係

今秋から 鹿児島県と鹿大連携

団体などからも応募を求める。地域再生論などの講義を用意する。

アカデミーは、文部科学省が全国十地域を指定した「地域再生人材創出拠点の形成」事業の一つで、五年間にわたり年五千万円の補助を受ける。授業料は無料で、受講生は教材などの実費のみを負担する。

受講生の募集は七月ごろから始め、九月末までに選考を終え、十月から「経営管理」「健康・環境・文化」の講義がスタート。「食の安全管理」は、来年二月から三月にかけて実施する予定。