

鹿大に「焼酎学講座」開設、人材の育成拠点に、業界4億5000万円拠出



【鹿児島】「鹿児島を本格焼酎の文化と技術のメッカにすべく、産学官が連携協力し国内唯一の『焼酎学講座』を設立する」――。

3月9日、鹿児島大学(国立大学法人、鹿児島市、永田行博学長)で、同講座の今年4月設置を軸とする、同大と鹿児島県酒造組合連合会(本坊喜一郎会長)との包括連携協力協定の調印式が執り行われた。鹿児島の誇る焼酎文化の継承発展、さらには世界ブランドとしての飛躍を目指すもので、酒造業界にとっては人材育成の意義が大きい。昨年末に県産サツマイモを使った県産芋焼酎を対象に地理的表示「薩摩」の指定を受けた業界にとって、そのアイデンティティーを確立していくための拠点ともなる。

調印を終えた本坊会長＝写真右＝は、「いいタイミングで大学と連携ができ、地域社会に役立つ焼酎造りの基礎ができたことをうれしく思う」と語り、講座開設の波及効果に期待を寄せた。



鹿大「焼酎学講座」(仮称)関係の調印式には、県酒造組合連合会本坊会長、吉野馨副会長兼専務理事、同大永田学長はじめ学部担当者、講座開設を働きかけた日本政策投資銀行南九州支店・澁澤洋支店長、文部科学省産学官連携広域コーディネーター・砂田向壱氏らが臨席。永田学長は、「鹿児島の誇る鹿児島の焼酎を世界ブランドとし、焼酎文化の継承者を育成していくことで地域発展に寄与したい」と強調。「大学を挙げ(講座を)発展させていきたい」と訴え、さまざまな学内学部とも連携させ、焼酎研究の一元化を図る考えを示した。文部科学省砂田氏は、「(焼酎メーカー

は)産業的にはぜい弱で、世界に出していく上でも、豊富な人材が必要だ」と、講座開設の意義を語った。

同講座は、農学部・生物資源化学科に設置。醸造微生物学、焼酎製造学からなり、「焼酎文化の伝承と新技術開発のリーダーとなる後継者を育成する“ものづくり”教育に重点を置く方針」(同大)。実学重視で焼酎工場での長期実地研修も行い“焼酎マイスター”を養成する。本格焼酎の歴史と関連文化の体系化や、消費者志向の多様化に対応する焼酎製造法はもとより、将来的にはサツマイモやサトウキビなど原材料農産物の品種改良、麹菌・酵母の開発、さらには焼酎粕由来の環境負荷を軽減する技術開発までを目指す。

学部教育課程で学生10人、大学院修士課程で3人から5人の定員予定。同講座の開設は今年4月だが、1年をかけ試験プラント設置などの準備を進め、開講は来年4月からとなる。専属の教授を配置するほか、すでに客員教授として迎えている東京農大の小泉武夫氏による講義や、焼酎メーカーの杜氏や経営者の講義も検討していきたいという。

講座は寄付による運営で、寄付額は5年間総額5億円を計画。用途は教授などの人件費や研究設備費など。拠出は、県が支援事業費として5000万円を予算計上予定。酒造組合は会館改築積立金の取り崩しで5000万円、残り4億円を県内メーカーが負担することになる。

(掲載日:2006年03月16日)