

地域再生計画

1 地域再生計画の名称

かごしまルネッサンスアカデミー（醸造産業人材育成）地域活性化計画

2 地域再生計画の作成主体

鹿児島県

3 地域再生計画の区域

鹿児島県の全域

4 地域再生計画の目標

（1）地域再生計画の背景

本県は、工業出荷額が全国の中で低位にあり、一人当たりの県民所得が低く、雇用情勢も平成18年3月の有効求人倍率が0.58と厳しい状況にあるとともに、過疎・高齢化が進んでいる。

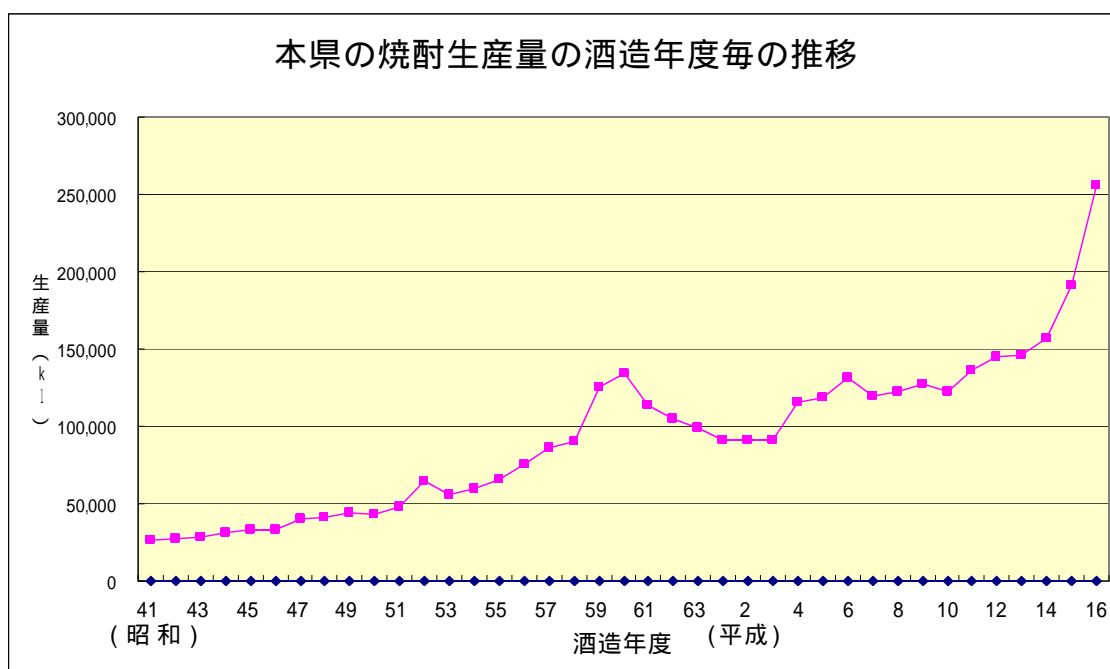
一方、本格焼酎、黒酢などの醸造製品は、近年、消費者の本物・健康志向が追い風となって全国的な人気を得ており、本格焼酎においては、平成15、16酒造年度に、生産量、生産額ともに対前年度2割から3割の伸びを示し、県全体の工業出荷額の約1割を占めるまで成長してきており、黒酢などの醸造製品も、順調に出荷が伸びている。

本県の製造業では、食品関連分野が、出荷額において全体の約51%を占め、事業所は県内各地域に散在しており、各地域の産業のリーダー的な役割を果たしているが、その中で醸造関係産業は、伝統と地域の特性を生かした「もの作り」から生まれており、また、さつまいもなどの原料生産から製品販売まで裾野が広く、多くの産業群と関係している。このことから、同産業を活性化すれば、本県の基幹産業である農林水産業についても、原料を提供する故に活性化できるなど、本県経済に与える影響は大きい。

しかしながら、焼酎をはじめとする鹿児島の醸造関係産業は、地域の中小企業によって担われており、製造・販売については、伝統的な技術・経営手法が踏襲され、各経営者は様々な努力をしているものの、最新の理論に沿って効率的になされているとは言い難い。また、昨今、製造業においては研究開発投資が営業利益に繋がりにくくなってきている実態もある（平成15年版科学技術白書）。

このような中で、焼酎や黒酢などの醸造製品の好調な売上を一過性に終わらすことなく持続させ、今後世界市場へも拡大し、これを核として地域再生を図るためには、品質向上や新製品開発への継続的な取組、情報発信、マーケティングなどが不可欠である。このため、本県醸造業界から、これらニーズに対応できる人材の養成が求められており、特に、企業で研究開発、販売戦略等に従事している人材について、高度な専門知識の取得やスキルアップ教育を地元で受けられることが強く求められている。

項 目	時 点	鹿児島県（全国比較等）	全 国
製造品出荷額（億円）	平成16年	18,412 （全国36位）	2,844,182
国民・県民所得(千円)	平成15年度	2,239 （国の77.5%）	2,889
有効求人倍率（倍）	平成18年3月	0.58 （全国43位）	1.01
過疎市町村率（%）	平成18年4月	87.8	40.6
高齢化率（%）	平成16年10月	24.3 （全国6位）	19.5



(2) これまでの取組

本県では、これまで、工業技術センターにおいて、醸造に係る研究開発や、企業の個別要請等に応じた相談、技術指導、研修受入などを実施し、醸造業の技術の向上等に取り組んできた。

さらに、平成18年4月には、産学官連携の下、本県・酒造組合・焼酎メ

一カーの支援により、「焼酎学講座」を鹿児島大学に設置し、焼酎製造法、麹・酵母の開発、本格焼酎の歴史と文化の体系化を行うとともに、焼酎等醸造産業の発展に繋がる高度な知識・技術を持つ人材を、学生を対象に養成する環境を整備した。県としては、工業技術センターから、当講座のために助教教授として人材を派遣した。研究費支援も平成18年度から実施する予定である。

また、原料のさつまいも等の品種改良等や生産拡大を支援しているほか、全国主要都市での物産展や東京のアンテナショップ「かごしま遊楽館」での情報発信等により本県産品の販売促進を支援し、観光の面では、焼酎の蔵元巡りの体験ツアーも企画・実施してきた。

(3) 地域再生計画の目標

人材養成ユニット「かごしまルネッサンスアカデミー」により、焼酎や黒酢などの醸造関係産業の高い技術力や経営力を有した人材を育成することとし、5年間で当ユニットの修了者総勢250名を輩出する(A「食の安全管理コース」「健康・環境・文化コース」修了者、B「経営管理コース」「健康・環境・文化コース」修了者：A及びBとも各年間10名5年で50名、「健康・環境・文化コース」のみ修了者：年間30名5年で150名)。これにより、消費者ニーズにマッチした新製品の開発、ブランド力の向上等を図るとともに、鹿児島の醸造文化を一層醸成、発信し、本県の醸造関係産業の持続的発展を図る。

さらに、麹、酵母の育種開発による新たな健康産業や焼酎粕利用技術の開発による新たな環境保全産業など新規産業の創出を促す。

焼酎産業等の持続的発展に伴い、原料のさつまいも等について、栽培技術の向上等を進めながら、生産量の増大を図り、本県農業の活性化を図る。

また、鹿児島の食、歴史・風土、健康、環境などの醸造に関連する文化の教養を備えた人材を養成し、これにより、焼酎をはじめとする本県醸造文化の深化・普及、さらに地域への誇りと愛着の醸成を行い、本県の情報発信力を高め、観光産業を活性化させる。

これらにより、本県経済の活性化、地域再生を図る。

本地域再生計画では、本県醸造品の約9割を占めその中核となっている焼酎の生産量を指標とし、過去最高であった平成16酒造年度(H16年7月～H17年6月)の生産量256千キロリットルを安定的に発展させることとし、平成22酒造年度(H22年7月～H23年6月)で272千キロリットルにすることを目標とする。

《数値目標》

酒造年度	1 6	2 2	備 考
焼酎生産量(千リットル)	2 5 6	2 7 2	年約1%増

5 目標を達成するために行う事業

5 - 1 全体の概要

全国で認知されるようになった本県の焼酎や黒酢などの醸造関係産業について、持続的に発展させ、これを核として地域再生を図るため、産学官が連携し、品質向上や新製品開発への継続的な取組、情報発信、マーケティングを担える人材を関係産業の社会人を対象として養成するユニット「かごしまルネッサンスアカデミー」を、文部科学省の科学技術振興調整費「地域再生人材創出拠点の形成」プログラムの支援を受け、鹿児島大学に設置する。

また、産学官連携により、学生対象の教育・研究機関として、平成18年4月に同大学に設置された「焼酎学講座」(寄附講座)に対し、業界と県がともに支援し、当ユニットと連動させ、知の蓄積、全体の機能を高める。

これらにより養成された人材の活用により、醸造産業の持続的発展を図るとともに、農業や観光など関連産業の活性化に繋げる。

当ユニットに対し、県は、講師の派遣や実習施設の提供など、地元企業は、様々な情報提供や実習施設の提供など、連携・協力を行い、人材養成機能を高める。

さらに、県では、工業技術センターでの製造技術の改善と微生物の育種に関する研究開発等により、本県醸造産業の技術向上を支援するとともに、物産展や各種の情報発信により、本県醸造品の全国への販路拡大を促進するほか、海外商談会や見本市への参加支援等により海外の市場開拓、販路拡大も促進する。農業においては、原料となるさつまいもの品種改良・開発、栽培技術の向上指導などを行うとともに、用途別需要にみあった生産を進め、当地域再生計画の目標達成に努める。

5 - 2 法第4章の特別の措置を適用して行う事業

該当なし

5 - 3 その他の事業

5 - 3 - 1 支援措置を適用して行う事業

(1) 支援措置の番号及び名称

番号：B 0 8 0 1

名称：科学技術振興調整費「地域再生人材創出拠点の形成」プログラム

(2) 支援措置を受けて実施する取組

取組（地域再生人材養成ユニット）名

かごしまルネッサンスアカデミー

実施主体

鹿児島大学

実施期間

平成 1 8 年 7 月～平成 2 3 年 3 月

取組内容等

本同県の製造業の主要な地位を占めるに至っている焼酎製造など醸造産業の持続的発展を支える人材を養成するため、産学官が連携し、科学技術振興調整費「地域再生人材創出拠点の形成」プログラムの支援を受け、地域再生人材養成ユニット「かごしまルネッサンスアカデミー」を鹿児島大学に設置する。

これにより、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、文化的な側面の裏付けを与え、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。

当ユニットには、次の 3 つのコースを設定し、関係産業従事者等の社会人を対象として、人材を育成する。

食の安全管理コース：醸造・発酵関連の食品産業における安全と品質管理等に関する高度技術を持つ人材を養成

経営管理コース：急速な技術革新や市場ニーズの変化に戦略的に対応できる技術マネジメント力を持つ人材を養成

健康・環境・文化コース：歴史・文化、環境をはじめ健康・長寿の基礎知識など、鹿児島の食の魅力情報を発信できる人材を養成

《養成者数等》

と のコース受講者は、必ず のコースも履修する。

5 年間の予定コース修了者：総数 2 5 0 名

(内訳 履修者 5 0 名, 履修者 5 0 名, のみ履修者 1 5 0 名))

5 - 3 - 2 支援措置によらない独自の取組

支援措置による地域再生人材養成ユニット「かごしまルネッサンスアカデミー」を核にして取り組むほか、この地域再生計画を達成するため、関係業界や市町村と連携を図りながら、以下の取組を行う。

なお、「かごしまルネッサンスアカデミー」に対しては、工業技術センター等から、試験研究結果等最新の情報提供をはじめ、講師の派遣及び実習のための施設提供などを行い、連携・協力する。

(1) 焼酎学講座設置の支援

平成18年4月に鹿児島大学に設置された「焼酎学講座」(寄附講座)を支援し、これを通じて、焼酎製造法、麹・酵母の開発、本格焼酎の歴史と文化の体系化を行い、学生を対象として、焼酎等醸造産業の発展に繋がる高度な知識と技術を持つ人材の養成を図る。

助教授としての研究員の派遣のほか、5年間研究費を支援する。

(2) かごしま食のいいものづくり支援

県内産食品を活用した機能性食品の事業化のための研究開発等を支援し、新事業・新産業の創出を促進する。

(3) 工業技術センターによる試験研究、人材育成

県工業技術センターにおいて、「製造技術の改善と微生物の育種に関する研究開発」を行い、醸造関係技術の向上に寄与する。

また、企業からの要請に応じ、各企業の個別の問題点や改良点を解決するための指導・研究等を行う。

(4) かごしま遊楽館等での情報発信、国内物産展等の開催

本県のアンテナショップ「かごしま遊楽館」等において、醸造製品など本県産品の情報発信を行うほか、主要都市の百貨店等での物産展等を開催し、焼酎など本県産品の販売を促進する。

(5) 貿易促進、海外市場開拓

県内での貿易相談、海外での商談会・物産展等を開催したり、見本市への出展を促進し、焼酎など本県産品の海外進出を支援する。

(6) ニーズに対応した原料の生産等

原料となるさつまいもの品種改良・開発、栽培技術の向上指導などを行

い、焼酎用など用途別需要にみあった生産を進める。

(7) 焼酎等を活用した観光の振興

焼酎蔵元等巡りなど焼酎や黒酢等の製造を観光資源とし、かごしまルネッサンスアカデミーで養成した人材などを活用した新観光プログラムの検討、商品化を促進する。

また、かごしまルネッサンスアカデミーで養成した人材などを、観光ボランティアガイド等として登録し、活用することにより、本県の観光振興を図る。

6 計画期間

認定の日から平成23年3月末まで

7 目標の達成状況に係る評価に関する事項

人材養成ユニット「かごしまルネッサンスアカデミー」については、鹿児島大学が、本県と緊密な連絡を図り、運営するが、当ユニット外に外部評価委員会を設置し、これにより毎年度、地元ニーズとコース受講生の評価、ユニット運営の評価を行う。

本県醸造産業の持続的発展については、鹿児島県酒造組合連合会や関係組合等からの状況聴取や統計資料により、県が把握する。

麹、酵母の育種開発や焼酎粕利用技術の開発による新規産業の創出、原料生産量の増大、観光産業の活性化については、県が毎年度調査により把握する。

本地域再生計画の数値目標については、平成16酒造年度から平成22酒造年度まで毎年度の鹿児島県酒造組合連合会の統計資料により、本格焼酎の生産量について県が把握する。

8 地域再生計画の実施に関し当該地方公共団体が必要と認める事項

該当なし