

清酒製造技術研究会

武田 文宣* 吉浦 貴紀*

1. はじめに

清酒業界は、1970年代以降、製成数量、消費数量ともに漸減状況にあり、現在はピーク時の4割未満となっている。茨城県酒造組合に加盟する製造場の中には、業界に生き残るべく、販売促進や製品の品質化等、様々な取組を行っている企業も少なくない。

酒造組合では組合員からの要望を受け、当センター支援の下、H23年度から酒造りのない夏場を中心に、清酒製造従事者向けに勉強会を開催している。昨年度からは、酒造組合と当センターの共同運営とし、「清酒製造技術研究会」として再スタートを切った。

製造現場における造り手は、古くから杜氏集団による酒造期（主に冬期）の出稼ぎ労働者に頼ってきた。しかし、近年では杜氏集団の高齢化や後継者不足により、自社の経営者及び従業員による製造へと切り替わってきている製造場も多い。そのため製造従事者の確保・育成は、県内の製造場においても、急務の課題である。

また、毎年、開催されている全国新酒鑑評会等における県内製造場の成績は、全国の銘醸地といわれる地域と比して、決して優れているものではない。

このような状況下、当研究会をはじめ各種活動を通して、「茨城の地酒」の生き残りを目指すものである。

2. 目的

共同主催者である参加者自らが企画運営に参画し、清酒製造技術に関する勉強会を定期的実施する。

この研究会活動を通して、技術情報の収集・共有化を図るとともに、製造現場での悩み相談の機会とし、参加者間の情報交換ネットワークの構築を促す。

更に、長期的展望として、各製造場における清酒の品質向上や製造技術者の育成を目指し、茨城県産酒の底上げを図ることを目的とする。

3. 研究会内容

本研究会には、清酒製造場18社が入会し、参加者間の協議を経て実施内容を決定し、以下のとおり計4回の勉強会を開催した。

◎第1回（6月16日）

- ・情報交換 「H25 酒造年度の造りを振り返って」
- ・情報提供 「全国新酒鑑評会の予審及び製造技術研究会に参加して」
(当センターより)

◎第2回（6月17日～20日）

- ・試験製麹 「タライを用いた製麹操作の検討」
(当センター 清酒製造技術研究棟にて)

◎第3回（6月24日）

- ・講演 「種麹の特性と麹の新規利用」
(講師 株式会社樋口松之助商店)

◎第4回（7月24日）

- ・講義 「栃木県内の清酒業界の取り組みについて」
(講師 栃木県産業技術センター)
- ・蔵見学 「近県製造企業の視察」
(見学先 渡邊酒造株式会社)

◎第5回（8月20日）

- ・講演 「私の吟醸造りについて」
(講師：青木酒造株式会社 杜氏)
- ・情報提供 南部杜氏協会夏季講習会等の報告

3.1 講演

外部講師より、以下のとおり計3題について講演いただいた（図1）。



図1 講演の様子

(1) 種麹の特性と麹の新規利用

①麹の品質に影響を及ぼす諸因子、②クエン酸産生麹菌の清酒醸造への応用、③麹菌と麹の利用に関する最近の話題等を紹介いただいた。

(2) 栃木県内の清酒業界支援の取組について

栃木県では、水+米+酵母+技術=旨い栃木の酒を目指して取り組みを進めてきている。その中でも、下野杜氏認証制度に代表される地元酒造技術者の育成や県オリジナル酵母の開発等について詳細を紹介いただいた。

(3) 私の吟醸造りについて

平成25酒造年度の大吟醸の造り全般について、製麴、酒母及び醪の経過等のデータを提示しながら、製造上のポイント等を解説いただいた。

3.2 蔵見学

蔵見学は、渡邊酒造株式会社（栃木県）を視察した（図2）。

杜氏役の経営者から、蔵の概況及び製造から出荷までの流れ、設備等について、丁寧に説明いただいた。また、自ら酵母の培養や小規模での試験醸造等を行い、新商品開発や既存商品の改良に向けた試行錯誤をされていることも紹介いただいた。



図2 蔵見学の様子

3.3 情報提供等

情報交換は、①H25 酒造年度の製造について、醪ごとに醪経過、酒母経過、製麴経過及び酵素力価等のデータや作業中の記憶などを基に、当該醪について参加者間で意見交換を行った。

情報提供は、当センターより②全国新酒鑑評会の予審及び製造技術研究会の様子について、③南部杜氏協会主催の夏季講習会の参加者より、今後の製造過程において役に立ちそうな内容を中心に、情報提供いただいた。

3.4 試験製麴

所謂「タライ麴法」について、通常の製麴方法と比較する形で、50%精米歩合の山田錦を原料として試験製麴を行った（図3）。

作業の流れの違いを体験するとともに、破精の進み方や出来上がった麴の破精回り、酵素力価等を確認した。



図3 製麴の様子

4. まとめ

今年度は、5回の勉強会を開催し、3名の外部講師による講演等、近県の製造場1場の見学、各種講習会等の参加者からの情報提供等、並びに試験製麴を行った。その結果、製造場18場より、延べ115名の参加をいただくことが出来た。

引き続きH27年度以降も、茨城県産酒の底上げを目指して研究会活動を継続し、各社の酒質向上・人材育成に繋げるべく、県内清酒業界の活性化に取り組んでいきたい。

5. 謝辞

本研究会に講師派遣を通しご協力いただいた株式会社樋口松之助商店及び青木酒造株式会社に感謝の意を表す。

また、快く視察見学にご対応いただいた渡邊酒造株式会社及び栃木県産業技術センターには、深謝申し上げます。