

【トピックス】 研修修了生が、全国新酒鑑評会で金賞を受賞！

【概要】

平成 22 年 5 月、独立行政法人酒類総合研究所の主催の平成 21 酒造年度全国新酒鑑評会において、当センターの清酒製造技術研修の修了生（平成 10 年度）である木内酒造合資会社（那珂市）の杜氏、矢代健一郎さんが醸した純米大吟醸酒が見事金賞に輝きました。

当該鑑評会は、現在開催されている唯一の全国規模の清酒鑑評会であり、明治 44 年の開催以来、通算 98 回目を迎えるという非常に歴史ある鑑評会であります。

また、この純米大吟醸酒は、原料米に県農業総合センターが育種選抜した県オリジナルの酒造好適米「ひたち錦」を使用しており、原料米、造り手ともに茨城生まれ、茨城育ちであり正真正銘純茨城産による初の快挙といえます。

【修了生の声】（以下のコメントをお寄せいただきました。）

いつか地元のお米で金賞を・・・と夢見て 10 年近く経ってしまいました。

何度もひたち錦大吟醸の仕込みを試みました。このお米で金賞なんてありえないと思っておりましたが、まさかこのような結果になって驚いております。

振り返れば、研修で洗米時にお米の水分を計測して洗米データを必ずとったり、酵素力価の分析をしたり、酵母の死滅率を計測しました。

酒造りでは「経験と勘」が大切だと昔から言われておりましたが、現在社員体制で酒造りするためには「経験と技術」だと思っております。研修で教わった分析を会社でも行い、今まで勘に頼っていたものを数値化し、データとして次の仕込みにフィードバックしています。

センターの先生には日々お世話になり、よい酒ができるように相談してきました。その積み重ねが今回の結果につながったのだと思います。

これから清酒製造研修を受けられる方、原料特性をしっかりわきまえて適切な仕込みをすれば、良いお酒はできると思しますので、そのためにはセンターでしっかり勉強して頂いて、共に茨城の酒を盛り上げていきましょう。



基礎となった事業

平成 10 年度 人材育成事業

担当部門

食品バイオ部門

部門長

長谷川 裕正

tel : 029-293-7497

主任

武田 文宣