研修事例　生産技術者育成

日本酒の造り方を学びませんか!?（清酒製造技術研修）

支援先

清酒製造企業等

【内　容】

【概要】

本研修は，茨城県工業技術センター研修生要項に基づき，県内企業の後継者確保及び技術水準の向上を図るため，清酒製造技術の修得や醸造条件の検討を目的として実施しています。

今年度は，表のスケジュールのとおり研修を行い，6 社 8 名の研修生を受け入れました。

平成 10 年度に始まった本研修の修了生のなかには，既に杜氏として製造現場の責任者を務め，各種鑑評会でも優秀な成績を修めるなど活躍している方々もおります。また，研修修了後，清酒製造企業への就職が決まった方などもおります。

オーダーメイドの研修も可能ですので，希望される方は，ご連絡お待ちしております。

表 1　スケジュール

時　期	内　容
5 月中旬	製麹
5 月末～7 月上旬	酒母立て，三段仕込，醪管理，上槽
7 月中旬～末	滓引き，ろ過，火入れ

図 1　洗米

図 2　製麹

図 3　蒸米放冷

図 4　蒸米投入

図 5　櫂入れ

図 6　上槽（醪搾る）

基礎となった事業	平成 24 年度　人材育成事業			
現在の担当部門	食品バイオ部門	部　門　長	吉浦　貴紀	TEL:029-293-7497
		主任研究員	武田　文宣	