

研修事例

**生産技術者
育成**

**日本酒の造り方を学びましょう！！
(清酒製造研修)**

支援先

清酒製造企業等

【内 容】

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、清酒製造技術の向上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1のスケジュールのとおり研修を行い、3社3名の研修生を受け入れました。並行して、オンリーワン技術開発支援事業（清酒製造技術研究会）による試験醸造と合わせて、2本の仕込を行い、原料米や酵母の違いなども体験してもらいました。

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。

表1 今年度のスケジュール

時 期	内 容	参加人数
6月初旬	製麴	3社3名
6月初旬～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，瓶詰め，火入れ等	



図1 製麴（洗米）



図2 製麴（種切り）



図3 仕込（蒸米放冷）



図4 仕込（蒸米投入）



図5 醪管理（櫛入れ）



図6 上槽（袋積み）

基礎となった事業

平成27年度 人材育成事業

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