

【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、計 6 社 8 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、3 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、すで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や、研修修了後に清酒製造企業への就職が決まった方などもいらっしゃいます。

表 1 今年度のスケジュール

時 期	内 容	参加人数
5 月中旬～6 月初旬	掃除，器具類洗浄，製麴（図 1. 2）	6 社 8 名
6 月初旬～7 月上旬	酒母立て（図 3），三段仕込（図 4）， 醪管理（図 5），上槽（図 6）	
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 酒母仕込



図 4 仕込（蒸米放冷）



図 5 醪状貌（仕込 3 日目）



図 6 上槽（袋積み）

基礎となった事業

平成 28 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