

清酒製造に関する人材育成

【目 的】

昨年度までの「清酒製造技術研修」（初級）および「清酒製造技術研究会」（中級）に加え、本年度より上位プログラムとして「杜氏育成コース」を新設し、全体を『清酒製造カレッジ』として再構築しました。これらの人材育成プログラムの実施を通して、各蔵における製造技術者の育成や商品の品質向上、さらには茨城県産酒の底上げをめざします。

【内 容】

『清酒製造技術研修』（初級）

- ・おもな対象：清酒製造の未経験者や経験の浅い製造従事者
- ・参加人数：6 社 6 名
- ・実施状況：下表日程のとおり総米 100kg 仕込実習を通して、清酒製造技術の基礎を学びました。また、並行して清酒製造技術研究会で行っている試験醸造にも参加し、合計 3 本の仕込を行い、原料米や酵母等の違いによる酒質の違いを体験しました。

表 1 日程及び概要

日 程	内 容
5/16（火）、22（月）、26（金）	掃除、器具類洗浄
5/29（月）～7/4（火）	製麹、酒母立て、三段仕込、醪管理、上槽
7/10（月）、13（木）、20（木）、8/4（金）	滓引き、瓶詰め、火入れ、蔵見学等



図 1 製麹（盛）
せいきく もり



図 2 留仕込
とめしこみ



図 3 上槽（袋積み）
じょうそう

『清酒製造技術研究会』（中級）

- ・おもな対象：ある程度の知識や経験を有する県内の製造技術者
- ・会員企業数：19 社
- ・開催状況：下表のとおり 5 回の勉強会を実施しました。

表 2 日程及び概要

回	日 程	参加数	概 要
1	5/12（金）	12 社 25 名	利き酒：H28 年産新酒持寄、講師講評（関東信越国税局） 情報交換：H28 酒造年度の造りを振り返って
2	5/16（火） ～7/24（月）	14 社 17 名	試験醸造：低アルコール（12 度）の純米原酒の醸造
3	6/29（木）	19 社 32 名	講演：自社製品・取扱製品の紹介 （新洋技研株式会社 肥田勝弘氏） 講演：わが社の酒造り （清水清三郎商店株式会社 内山智広氏）
4	8/9（水） ～10（木）	19 社 24 名	視察見学：仙台伊達家勝山酒造、新澤醸造店、萩野酒造、 山和酒造店、寒梅酒造（以上、宮城県）
5	9/21（木）	18 社 27 名	情報提供：各種講習会等の参加者による情報交換等



図 4 講演



図 5 蔵見学



図 6 情報提供

『杜氏育成コース』（上級）

- ・おもな対象：杜氏レベルの高い技術・技能をめざす県内の製造技術者
- ・参加申込数：17 社 28 名
- ・開催状況：下表のとおり 4 回の勉強会を実施しました。従来の上記研究会等ではあまり取り入れていなかった原料米や原料処理工程に絞った学習及び酒造技能士取得を念頭においた学習内容を提供しました。

表 3 日程及び概要

回	日 程	参加数	概 要
1	6/13（火）	17 社 26 名	講義：酒造用原料米の特性等について （独立行政法人酒類総合研究所 奥田将生氏） 実習：玄米及び白米の品質検査，原料処理
2	6/21（水）	12 社 20 名	講義：酒造技能士取得に向けた記述試験対策 実習：実技試験対策（酒母，麴，醪の見立て等）
3	7/19（水）	16 社 26 名	講義：精米機メーカーの委託精米所としての取り組み （新中野工業株式会社 榎本安宏氏） 講義：酒造用原料米の醸造特性及び秋田県産酒のブランド化 （秋田県総合食品研究センター 高橋仁氏）
4	8/29（火）	15 社 25 名	講義：杜氏としての心構え （青木酒造株式会社 箭内和広氏） 講義：酒造技能士取得に向けた記述試験対策 実習：実技試験対策（きき酒等）



図 7 講義

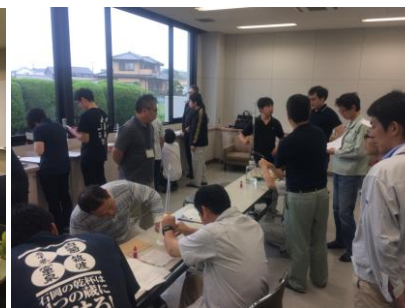


図 8 実習（滴定）



図 9 実習（きき酒）

【今後の予定】

来年度も引き続き、製造技術者の育成，さらなる茨城県産酒の底上げを目標に，各種プログラムの実施を継続していく方針です。新設した杜氏育成コースにおいては，参加者の声も参考に提供内容のブラッシュアップを図り，より良い人材育成プログラムを構築していきます。

基礎となった事業

平成 29 年度 生産技術者育成事業，いばらき日本酒ブランド推進事業，
オンリーワン技術開発支援事業（研究会）

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
主 任 飛田 啓輔