

人材育成プログラム (清酒製造カレッジ)

支援先

清酒製造企業等

【目的】

平成 29 年度より「清酒製造技術研修」(初級)及び「清酒製造技術研究会」(中級)に加え、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)

主な対象：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：本研修では実習を通して、清酒製造技術の基礎を学びます。平成 30 年度は、清酒製造において最も重要と云われている製麴工程に焦点を絞り、製麴実習を行いました。製麴条件による麴のタイプの造り分けについて、その違いを体験してもらいました。

表 1 日程及び概要

日程	内容
6/8(金), 26(火)	掃除, 器具類洗浄
6/12(火)~15(金)	座学, 製麴



図 1 洗米・浸漬



図 2 製麴(盛)

『清酒製造技術研究会』(中級)

主な対象：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 回勉強会を開催しました。

表 2 日程及び概要

回	日程	参加数	概要
1	5/11(金)	13社23名	利き酒：H29年産新酒持寄, 講師講評(関東信越国税局) 情報交換：H29酒造年度の造りを振り返って
2	6/8, 18(月) ~22(金)	4社4名	試験製麴：ひたち錦及び山田錦による突き破精, 総破精
3	6/28(木)	19社34名	講演：自社製品・取扱製品の紹介(わかノ(株), オニツト(株)) 講演：わが社の酒造り(株式会社土井酒造場 榛葉農氏)
4	8/23(木)	15社28名	視察見学：飯沼本家, 小泉酒造(以上, 千葉県)
5	9/21(金)	17社25名	情報提供：各種講習会等の参加者による情報交換等



図 3 講演



図 4 蔵見学



図 5 情報提供

『杜氏育成コース』（上級）

主な対象：杜氏レベルの高い技術・技能を目指す県内の製造技術者

参加者数：8社8名（定員），講義のみオブザーバー参加あり

開催状況：下表のとおり4回勉強会を開催しました。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製造責任者として判断を求められる演習などの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	6/6（水）， 7（木）	8社8名	講義：陰の時代のリーダーシップ 講義：米作りの基礎から酒造好適米について 講義&実習：酒造好適米の精米（精米機の解説，管理ポイント） 講義&実演：玄米及び白米の品質検査について 講義&演習：造りの基本と判断力・対応力!?（事例研究）
2	6/28（木）	19社34名	講義：我が社の造り&杜氏としての心構え 情報提供：全国新酒鑑評会金賞受賞酒の造りについて 醸造関連企業PR：自社製品・取扱製品の紹介
3	7/12（木）	16社26名	講義：35年の鑑定官生活で学んだ酒造り 講義：一麴，二配，三造りの極意（鑑評会の結果を踏まえて） 演習：製造計画&酒質設計（1仕込みのプランニング） 実習：酒造技能士取得に向けて実技試験対策（利き酒，他）
4	8/10（金）	18社28名	講義：特定名称酒造りと県内清酒業界への支援等について 講義：清酒のアミノ酸について 講義：日本酒と料理のペアリングについて



図6 実習（精米）



図7 講義



図8 機器展示

【今後の予定】

来年度も引き続き，製造技術者の育成，更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。また，本清酒製造カレッジの枠組みや内容について更なる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。

さらに，杜氏育成コースの受講者には，来年度茨城県酒造組合様が創設予定の「(仮)常陸杜氏」認定制度を活用して認定試験へ挑戦いただき，茨城を牽引する醸造技術者（常陸杜氏）として，茨城地酒ブランド構築の礎となられることを期待しています。

基礎となった事業	平成30年度 人材育成事業，オンリーワン技術開発支援事業（研究会）， いばらき日本酒ブランド推進事業			
現在の担当部門	食品バイオ部門	部門長	武田 文宣	TEL:029-293-7497
		主任	飛田 啓輔	
		技師	小田木 美保	
		嘱託	打木 裕子	
	地場食品部門	部門長	吉浦 貴紀	TEL:029-293-8576