

清酒製造に関する人材育成 (清酒製造技術研修, 杜氏育成コース)

支援先

清酒製造企業等

【目的】

県内の清酒製造場を対象に、茨城県産酒の酒質向上を掲げ人材育成事業を実施しています。

内容については、蔵人のレベルに合わせた2つの研修を行いました。

- ①蔵人としての経験が浅い若手製造従事者向け：「清酒製造技術研修」
- ②杜氏・製造責任者レベルの製造従事者向け：「杜氏育成コース」

なお、令和元年度から県酒造組合により「常陸杜氏認証制度」がスタートしました。常陸杜氏認証には、杜氏育成コースの受講が条件の一つとなっております。

【内容】

①『清酒製造技術研修』

- ・対象：清酒製造の未経験者や経験の浅い製造従事者など
- ・参加人数：7社8名
- ・実施状況：総米 100kg 仕込みで 58%精米酒造好適米を使用し純米吟醸酒を仕込みました（日程は下表参照）。仕込みをひと通り経験することで、清酒製造の工程ごとの基礎的作業や意義について学んでいただきました。また、手洗い後に手の細菌数を測定するなど、酒造りにおいて重要な衛生面についても意識していただきました。

表 1 日程及び概要

日程	内容
5/23 (木), 27 (月), 31 (金)	掃除, 器具類洗浄, 座学, 分析実習
6/3 (月) ~7/11 (木)	せいきく 製麴, 酒母立て, 三段仕込, 醪管理, 上槽 <small>じょうそう</small>
7/16 (火), 23 (火)	滓引き, 瓶詰め, 火入れ, 帳簿管理など



図 1 製麴の様子



図 2 留仕込の様子



図 3 上槽 (袋積み) の様子

②『杜氏育成コース』

- ・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など
- ・参加申込数：7社8名（講義のみオブザーバー参加あり）
- ・開催状況：表2のとおり4回の勉強会を実施しました。県外の有識者による、よりよい酒質を意識した酒造りの講義や酒の付加価値の付け方の講義をはじめ、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多岐にわたる学習内容を提供しました。

表2 日程及び概要

回	日程	参加数	概要
1	6/18 (火), 19 (水)	7社8名 (オブザーバー参加7社11名)	講義：酒米栽培から酒造好適米の育種について 講義：新時代の酒造り ～社会的意義を求めて～ 講義&演習：造りの基本と判断力・対応力!? (事例研究) 講義&実習：酒造用精米について (講義及び精米実習) 実習：玄米及び白米の品質検査について
2	6/27 (木)	7社8名 (オブザーバー参加30社59名)	講義：赤武酒造の酒造りについて 情報提供：全国新酒鑑評会, SAKE COMPETITION 審査に参加して 他 醸造関連企業PR：最近の酒造メーカーの洗浄
3	7/11 (木)	7社8名 (オブザーバー参加9社13名)	講義：清酒製造技術と匠の技について 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：利き酒訓練 (香り見本, 味見本等)
4	8/21 (水)	7社8名 (オブザーバー参加9社19名)	講義：陰の時代のリーダーシップ 講義：価値創造 日本酒のブランディングの強化 講義：高知の酒造りと各種品評会への取り組み



図4 講義



図5 実習 (精米)

【常陸杜氏認証制度】

令和元年度より、茨城県酒造組合主催で「常陸杜氏認証制度」の運用が始まりました。常陸杜氏とは、茨城県に特化した杜氏制度であり、認証されるためには実技試験や小論文試験のほか、本事業の杜氏育成コースの受講や酒造技能士試験1級資格の所持、鑑評会等コンテストの受賞歴などの条件が設けられています。その結果、平成30年度の杜氏育成コースの受講者の中から3名の常陸杜氏が誕生しました (図6)。



図6 常陸杜氏に認定された3名

基礎となった事業	令和元年度 人材育成事業, いばらき日本酒ブランド推進事業			
現在の担当グループ	フード・ケミカルG	グループ長	武田 文宣	TEL:029-293-7497
		主任研究員	飛田 啓輔	
		技 師	小田木 美保	
		嘱 託	打木 裕子	