

研修事例

生産技術者育成

支援先

県内清酒メーカー

利き酒能力向上で品質管理のレベルアップ！ 清酒官能評価トレーニング研修

【受講生が抱える課題と目指すゴール】



図1 研修によるゴールイメージ

清酒製造の工程は、原料の調達から製麹、醗管理を経て上槽により清酒を製成します。その後、濾過、貯蔵、瓶詰め、火入れ殺菌等の複数の工程を経て、流通を介し、商品が消費者のもとへ届きます。これらの工程により清酒に数多くの香味成分が付与されますが、中には醸造過程のエラーや貯蔵・流通時の劣化で生じるオフフレーバーも存在します。

このオフフレーバーの発生を防ぐには適切な品質管理が必要であり、評価スキル（利き酒）と香味に関する正しい知識を持つ人材の育成が課題でした。そこで、各メーカーにおける品質管理の徹底による市販酒レベル向上を目指し（図1）、清酒官能評価トレーニング研修を実施しました。

【研修内容】

清酒の客観的評価スキル及び官能評価に必要な専門知識の習得を目的とし、計2日間にわたるカリキュラムを設けました（表1）。オフフレーバーの発生原因を覚えるための座学と、香り見本や利き酒による感覚的な学習を効果的に組み合わせることにより、学びの効率化を図りました（図2）。

表1 研修カリキュラム概要

1日目	専門知識やオフフレーバーの発生原因への理解を深める座学中心
	・利き酒の基本的所作と専門知識の習得 ・香り見本を使ったオフフレーバーの発生原因解説 ・官能評価トレーニング（基本的嗅覚・味覚の確認）等
2日目	利き酒試料や香り見本を使用した感覚的トレーニング中心
	・香味成分の濃度の異なる清酒の並び替え ・香り見本のマッチングとオフフレーバー発生原因記述練習 ・市販酒9点のマッチング練習 等

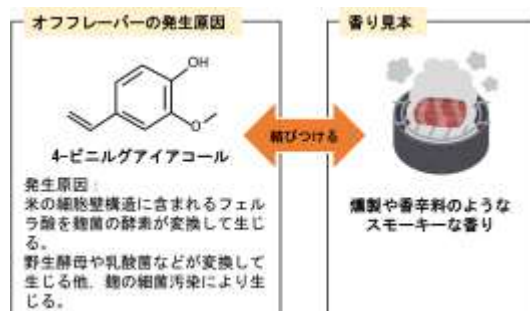


図2 オフフレーバーと香り見本の例

【研修の成果】



図3 トレーニングの様子

令和2年8月6日及び19日の2日間にわたり研修を実施しました（図3）。新型コロナウイルス感染予防の観点から、少人数開催とし、合計7社8名の受講生が修了しました。

受講生の声として、「専門用語と香り見本を同時に学ぶことで自分の認識の誤りに気付くことができた」「香りの表現のボキャブラリーを増やすことができた」「今まで全く判別できなかった香りを感じられるようになった」等が寄せられ、利き酒能力開発の一助を担うことができました。

受講生らは現在、各々が在籍する清酒メーカーにて、本研修で得たスキルを活用し酒造を行っています。

基礎となった事業

令和2年度 人材育成事業（生産技術者育成）

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