

研修事例

人材育成

支援先

県内清酒メーカー

利き酒で日本酒の品質管理の レベルアップを目指す！ 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】



利き酒の正しい知識とスキルで自社の品質管理のレベルアップを！

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。一方で、不適切な品質管理により貯蔵・流通時の過程で劣化が生じるとオフフレーバーが発生し、その結果市販酒の品質低下を招きます。

市販酒のレベル向上のためには適切な品質管理が必要であり、製造現場では評価スキル（利き酒）と正しい知識を持つ人材の育成が求められています。そこで、各メーカーにおける市販酒のレベル向上を達成するために品質管理の徹底を目指し（図1）、清酒官能評価トレーニング研修を実施しました。

【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と技術の実践を目的とし、計3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 ・ 2日目	専門知識やオフフレーバーの発生原因の理解を深める座学 利き酒試料や香り見本を使用した感覚トレーニング ・利き酒の基本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（1日目：嗅覚、2日目：味覚）
3日目 （緊急事態宣言 により中止）	試験形式の実践的トレーニング ・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11点マッチング練習 等

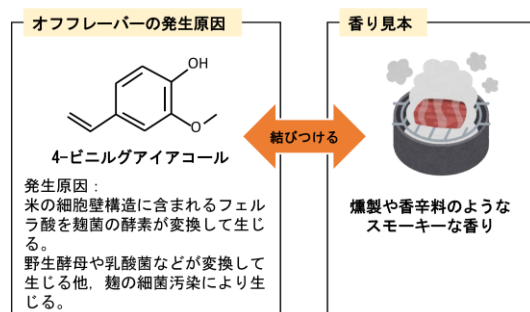


図2 オフフレーバーと香り見本の例

【研修の成果】



図3 トレーニングの様子

令和3年8月3日、4日の2日間にわたり研修を開催しました（同月19日に予定されていた3日目は新型コロナウイルス感染症感染拡大による緊急事態宣言発令の影響により中止）（図3）。合計8社8名が受講しました。

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」「香りの表現ができるようになった」「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3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

吉浦 貴紀

技 師

小田木 美保