

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

【県内清酒メーカー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 研修によるゴールのイメージ

清酒は、原料の調達から製麹、醗管理の工程を経て上槽により製成します。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（市販酒）が消費者のもとへ届きます。この時、製成過程において清酒に数多くの香味成分が付与される一方で、不適切な品質管理などにより貯蔵・流通の過程で劣化が生じると品質が低下しオフフレーバーが発生することがあります。

評価スキル（利き酒）と正しい知識を持つ人材を育成することは、「オフフレーバーの発生原因への対策を基にした適切な品質管理による市販酒のレベルの向上」や、「酒質の違いの識別を基にした比較や新製品開発」につながる可能性があります。そこで、当センターでは、各メーカーで製造を担う人材を対象に清酒官能評価トレーニング研修を実施しました（図1）。

【研修内容】

本研修では、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や、実践を見据えた技術の習得を目的とし、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理解するための座学と、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：嗅覚系、2日目：味覚系）
3日目	試験形式の実践的トレーニング
	・香味成分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演習 ・市販酒8点マッチングテスト 等

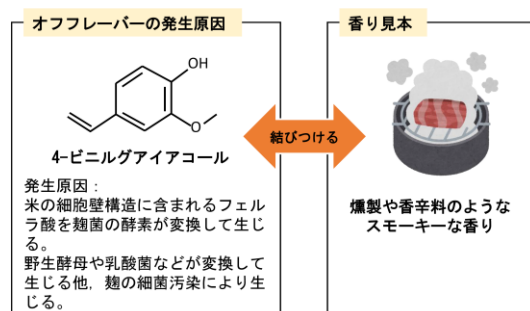


図2 オフフレーバーと香り見本の例

【研修の成果】



図3 トレーニングの様子

令和4年8月24日、25日、31日の3日間にわたって研修を開催しました（図3）。県内の酒造メーカー7社から8名が受講し、利き酒に関するスキルや知識等を身に付けることができました。

受講生の声として、「今まで漠然としていた酒の中で感じる香りと物質名が結びついた」「基礎からしっかり教えていただき、自分の得意、不得意が認識できたので非常に満足」「基礎的な部分を実習形式で学ぶことが出来た」「自社でここまで準備するのは難しい」等の非常に満足度の高い総評が寄せられ、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業務に臨んでいます。

基礎となった事業

令和4年度 人材育成事業（生産技術者育成）

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

主任

野口 友嗣

主任

藤井 恵輔