

# 清酒製造に関する人材育成 (清酒製造技術研修)

支援先

県内清酒製造企業

## 【内 容】

本研修は、県内清酒製造業に勤務する経験年数の短い初中級技術者を対象として、清酒製造における重要工程の一つである麴製造に関する基礎的な知識と技術習得を目的に、座学ならびに実習を実施しました。

講師には、センター職員に加えて、特別講師として常陸杜氏（吉久保酒造(株) 鈴木忠幸 杜氏）をお招きし、表1のカリキュラムで研修を行いました。

表1 研修カリキュラム概要

作業内容	
1日目	概要説明、使用設備等の掃除、器具等準備
2日目	清酒製造の基礎及び製麴（座学）麴用洗米準備、洗米・浸漬
3日目	麴製造（蒸きょう、冷却、引込み、種切り、揉上げ）
4日目	麴製造（盛、仲仕事、仕舞仕事）
5日目	出麴
6日目	酵素力価測定

## 【研修の成果】

本研修には県内6社6名の参加がありました（図1、図2）。主目的は酒造技術の習得ではありませんが、研修生同士のネットワーク作りも重要な目的となっています。短い研修期間でしたが、普段、他の蔵の技術者との交流機会が少ない研修生にとって貴重な交流の場となったようです。

講師の鈴木杜氏からは、「勘だけではなくデータに基づいた再現性のある麴造りを目指すように」と、自身が経験、実践している事の丁寧な解説や模範作業の提示がありました。

杜氏の解説について熱心にメモを取る研修生も多く、研修後のアンケートで全ての研修生から「今後の業務において役立つ」と回答していただくことができました。



図1 洗米・浸漬工程作業



図2 麴製造作業

### 基礎となった事業

令和5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

部 長	若生 進一	TEL:029-293-7497
主任研究員	吉浦 貴紀	
主 任	藤井 恵輔	
技 師	新木 翔太	
技 師	國谷 宏輔	

