

清酒製造に関する人材育成 (清酒製造技術研修)

【背景】

本研修は、茨城県の地場産業である清酒の技術者養成を目的に実施しています。冬季の酒造シーズンのみ酒造りに従事する、いわゆる出稼ぎの酒造技術者の総数は減少の一途を辿っており、技術レベルの高い地元酒造従業員の養成は必須となってきています。

【内容】

県内清酒製造業に勤務する経験年数の比較的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とした座学ならびに実習を実施しました。

講師はセンター職員に加え、常陸杜氏（吉久保酒造株式会社 鈴木忠幸 氏）にご協力をいただき、製麴の理論ならびに具体的な製造技術を学ぶ内容としました（表1）。

【研修の成果】

本研修は県内から7社7名が参加しました。技術習得だけでなく、普段他の蔵の技術者と交流機会の少ない参加者の皆様にとって貴重な交流の場となりました。

講師の鈴木杜氏からは、研修中の全作業工程において、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、実践している事について丁寧に解説ならびに模範作業を提示していただきました（図1）。また、日頃、会社では機器整備の関係で実施する機会の少ない麴酵素力価の分析実験にも取り組んでもらいました（図2）。

研修後のアンケートで全ての参加者から「今後の業務において役立つ」と回答いただき、有意義な研修となりました。

表1 研修カリキュラム概要

作業内容	
1日目	オリエンテーション、設備の掃除、器具洗浄・準備
2日目	清酒製造に関する座学、グループ討議、洗米作業
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）（図1）
5日目	出麴、設備の掃除
6日目	麴酵素力価の分析実習（図2）



図1 製麴作業



図2 麴酵素力価の分析実習

担当

技術支援部
フード・ケミカルグループ

浅野 俊之、吉浦 貴紀、
飛田 啓輔、岩佐 悟

TEL:029-293-7497