

「酒造りの技を深める ー酒類醸造講習（清酒コース・ビールコース）」

広報・産業技術支援部門 武藤 彰宣

1. はじめに

当研究所の酒類醸造講習は、「日本産酒類の競争力を更に高めることにより、クールジャパンを推進する観点から、意欲のある醸造技術者を育成して酒類製造者の技術力の維持強化を支援」（当研究所第4期中期計画より抜粋）するために、「清酒（清酒短期）コース」、「短期製麹コース」、「焼酎コース」（以上、日本酒造組合中央会と共催）、「ビールコース」（全国地ビール醸造者協議会と共催）、「ワインコース」（日本ワイナリー協会と共催）の各コースで実施しています。

2. 酒類醸造講習（清酒（清酒短期）コース、短期製麹コース）の概要

(1) 酒類醸造講習（清酒（清酒短期）コース）

酒類醸造講習（清酒（清酒短期）コース）¹⁾は、「清酒製造場の中核的な経営者及び技術幹部を養成するために、清酒製造の初歩的な知識及び技術を身につけた方を対象として、酒造研究・酒造理論・経営理論に基づいた講義・実習を通して自主的に清酒製造が行えるような高度な技能や、経営に係る実践的な知識などの習得」を目的として約6週間（清酒短期コースは約3週間）の日程で開催しています。

主な内容は、講義として「酒類理化学・醸造工学」、「原料米の酒造適性と酒造用水」、「製麹及び麹菌」、「酒母及び酵母」、「もろみ及び発酵プロセス管理」、「醸造工学」、「酒税法と実務／製法品質表示基準」、「酒造経営概論」、「酒造経営セミナー」等の科目、そして実習として「仕込実習（麹、酒母、もろみ）」、「精米実習」、「酵母培養検査実習」、「微生物管理実習」、「分析実習」、「清酒官能評価実習」等の科目となっております。当コースの実習科目のうち、「仕込実習（麹、酒母、もろみ）」は、経験による中級クラスと上級クラスの選択制となっており、「清酒官能評価実習」は、清酒官能評価セミナー²⁾と同等の内容で、修了者には清酒官能評価セミナーの修了証書及び試験ごとの合否を記した合格証を授与しています。



写真1 清酒コース仕込実習の様子



写真2 清酒コース酒造経営セミナーの様子

(2) 酒類醸造講習（短期製麹コース）



写真3 短期製麹コース実習の様子

酒類醸造講習（短期製麹コース）³⁾は、「酒類製造に従事する製麹初心者（未経験者を含む）の方に、清酒製麹に関する基本的な知識と技術を習得していただくこと」を目的とした短期専門コースとして、平成27年度より約1週間の日程で開催しています。

主な内容は、「製麹概論（製麹装置を含む）」、「製麹理論（酵素概論を含む）」、「製麹理論の応用」、「製麹計画と製麹操作」、「微生物汚染等」の講義科目、「製麹実習（原料処理、蒸きよ

う、引きこみ～出麴、麴の観察法等)」の実習科目（盛以降は、箱麴法で管理）となっています。

3. 酒類醸造講習（ビールコース）の概要

酒類醸造講習（ビールコース）⁴⁾は、「ビール醸造技術者を養成するため、ビール製造に従事する者を対象とし、ビール製造に必要な基礎知識及び製造技術の習得を図ること」を目的として、全国地ビール醸造者協議会との共催で原則として3年に1回、約4週間の日程で開催しています。

主な内容は、講義として「ビール原料」、「ビール酵母の特性と発酵工程」、「ビール醸造と微生物管理」、「酒税法と実務」「地ビール醸造のポイント」、「地ビール経営概論」等の科目、そして実習として「ビール製造実習」、「分析実習」、「微生物実習」、「官能評価実習」等の科目となっています。



写真4 ビールコース実習の様子

4. 酒類醸造講習を有効に御活用いただくために

皆様に酒類醸造講習を有効に御活用いただくため、受講申込みに際しては募集要領の内容を十分に御確認ください。特に、清酒コースの対象は「清酒製造の初歩的な知識及び技術を身につけた方」と、短期製麴コースの対象は「酒類製造に従事する製麴初心者（未経験者を含む）の方」となっており、それぞれ対象者に合わせた講義・実習を実施していますので、御留意ください。

5. おわりに

酒類醸造講習では、「酒類の製造等に関する高度な技能や経営に係る実践的な知識などの習得を目指した人材育成の観点とともに、業界ニーズも踏まえつつ、酒類総研の最新の成果を取り入れるなど、内容を充実させる」（当研究所第4期中期計画より抜粋）こととしています。当講習が、清酒造り、そしてビール造りの現場における技術力の維持向上などにつながる人材育成の場となるよう、酒造技術・技能に関する研究成果⁵⁾、受講者アンケート結果などを踏まえて、講習内容の充実化に引き続き取り組んでまいります。



写真5 清酒コース官能評価実習の様子

6. 参考文献

- 1) 第111回酒類醸造講習（清酒コース）募集要領
(<http://www.nrib.go.jp/kou/111seisyu.htm>)
- 2) 平成28年度(第22回)清酒官能評価セミナー募集要領
(<http://www.nrib.go.jp/kou/h28ssh.htm>)
- 3) 第110回酒類醸造講習（短期製麴コース）募集要領
(<http://www.nrib.go.jp/kou/110seikouzi.htm>)
- 4) 第110回酒類醸造講習（ビールコース）募集要領
(<http://www.nrib.go.jp/kou/110beer.htm>)
- 5) 武藤，第45回本講演会要旨(2009)