

## 酒造りの技能伝承に関する研究

酒造杜氏などの酒造りの熟練技能者が持つ技術・技能を分析し、その結果をもとに学習手法を構築し、酒造りの技能を次世代に円滑に伝承することを目的として研究を行いました。

清酒醸造の主要な6工程(洗米・浸漬、蒸米・放冷、製麴、酒母、醪、上槽)について、従事する人に求められる技術・技能をクドバス法<sup>(注)</sup>によって分析しました。分析により抽出された要素を酒造技術者の意見や品質管理マネジメントで使用されるPDCAサイクルの考え方などを参考にして整理し、技術・技能の保有水準がチェックできるシートにとりまとめました。

作成した技術・技能チェックシートは、当所の清酒製造技術講習参加者の技術・技能の修得状況を把握するために使用し、その有効性を確認しています。

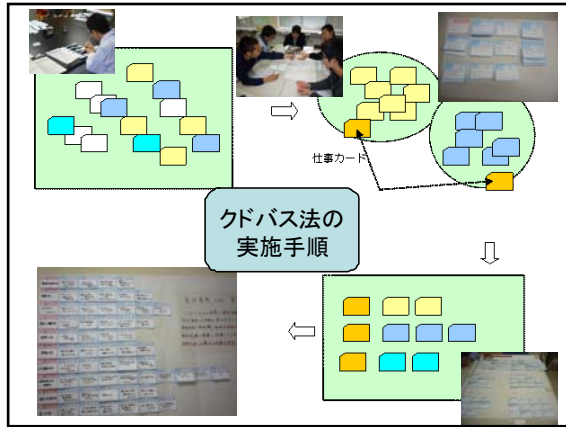
今後、本チェックシートと使用方法を解説した冊子を作成し、希望者に試験的に提供して意見を求め、内容の充実を図っていく予定です。

(注)クドバス法(CUDBAS 法)

職業能力の構造に基づくカリキュラム開発の方法「A Method of Curriculum Developing Based on Ability Structure」

# 「酒造業界における技能伝承に関する研究」

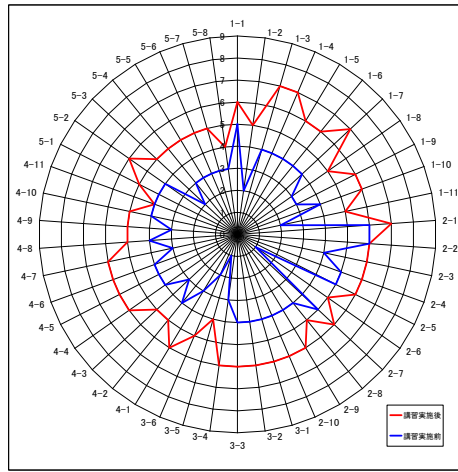
- クドバス法により清酒醸造工程に関する技術・技能を分析し、各工程(①洗米・浸漬、②蒸米・放冷、③製麴、④酒母、⑤醪、⑥上槽)のチェックシートを作成
- 清酒製造技術講習等で技術・技能習得のチェックに利用



分析結果の  
チェックシート化

## 個別チェック結果シート

NO.	能力・資質項目	評価	備考
1-1	A 洗米に必要な道具を知っている	5	6
1-2	A 使用する道具の取扱い方法について知っている	2	5
1-3	A 洗米の必要な道具(ザル、半切り、布など)を準備できる	4	7
1-4	A 白米を適切な場所に保管することができる	4	6
1-5	A 白米の状態に適した洗米水、浸漬水を準備ができる	4	6
1-6	A 自社で使用する洗米機、浸漬槽の構造を知っている	4	6
1-7	B 洗米機、浸漬槽の整備ができる	3	5
1-8	A 予定通りの白米を準備できる(洗米へ払出せる)	3	6
1-9	A (自社で使用している)洗米機、浸漬槽などの操作ができる	4	6
2-1	A 手洗い又は洗米機による洗米ができる	4	6
2-2	A 洗米、吸水させたあと、目標吸水歩合になるよう水切りできる	4	6
2-3	A 洗米した米を、蒸しまで適切に管理できる	2	5
2-4	A 白米の保管管理ができる	2	5
2-5	A 洗米の意味・原理を知っている	2	5
2-6	B 限定吸水ができる	2	5
2-7	C 自分が現在何をしているのか適切に説明できる	2	5
3-1	A 使用する白米の(精米後何日自などの)履歴を知っている	2	5
3-2	A 白米、蒸米温度を適切に測定できる	2	5
3-3	A 洗米前後の白米重量を測定できる	2	5
3-4	A 吸水歩合の計算ができる	2	5
3-5	A 精米歩合(見かけ、真精米)の違いを知っている	2	5
3-6	B 米の精米过好適量か否か、白米を見てほしい検測ができる	2	5
3-7	B 精米の良否の試験ができる	2	5
3-8	B 白米の水分を測定できる	2	5



習得チェック

## 技術・技能チェックシート

技術・技能チェックシート洗米・浸漬 (2009年3月 Ver2.0) 独立行政法人酒類総合研究所

所属	経験年数	年齢	氏名	評価年月日
<p>&lt;保有水準について&gt; 「能力・資質項目」の保有水準をチェックする際には、以下の判断基準によります。 1:全く知識も経験もない。 2:少し見聞きした程度である。 3:少し知識と経験はあるが、手伝い程度で経験であり、知識面でも不安なところがある。 4:知識と経験は多少あり、先輩や周りで支援されればなんとかできる。 5:知識と経験はあり、誰の支援がなくても、自分ひとりで一応はできる。 6:知識と経験はあり、ある程度任せられても問題なくこなせる。その背景・意味なども理解している。 7:知識と経験はあり、自分だけで十分にできるだけでなく、周囲への指導も多少できる。 8:十分な知識と経験があり、発展させ工夫や改善もできる。また、社内で指導的な立場になれる。 9:豊富な知識と経験があり、このことについて社外でも指導的な立場になれる。</p> <p>なお、「知っている」「態度がとれる」といった項目については、以下の判断基準によります。 1:全く知識もなく、どのような態度も知らない。 2:少し見聞きした程度である。 3:少し知識はあるが、又はどのような態度か知っているが、不足していると思うところがある。 4:知識は多少あるが、又は周囲に支援されればそのような態度が多少とれる。 5:一応の知識があるが、又は一応そのような態度がとれる。 6:一定の知識があるが、又はそのような態度がとれ、その背景・意味なども理解している。 7:一定以上の知識があるが、又はそのような態度がとれることから、周囲への指導も多少できる。 8:十分な知識があるが、又は十分にそのような態度がとれることから、社内で指導的な立場になれる。 9:豊富な知識があるが、又は模範的な態度がとれることから、社内外で指導的な立場になれる。</p>				
NO.	保有水準	能力・資質項目	保有水準	
1-1	A	洗米に使用する道具を知っている	1 2 3 4 5 6 7 8 9	
1-2	A	(自社で使用している)洗米機、浸漬槽の取扱方法を知っている	1 2 3 4 5 6 7 8 9	
1-3	A	洗米に必要な道具(ザル、半切り、布など)を準備できる	1 2 3 4 5 6 7 8 9	
1-4	A	白米を適切な場所に保管することができる	1 2 3 4 5 6 7 8 9	
1-5	A	白米の状態に適した洗米水、浸漬水を準備ができる	1 2 3 4 5 6 7 8 9	
1-6	A	(自社で使用している)洗米機、浸漬槽の構造を知っている	1 2 3 4 5 6 7 8 9	
1-7	B	洗米機、浸漬槽の整備ができる	1 2 3 4 5 6 7 8 9	
2-1	A	予定通りの白米を準備できる(洗米へ払出せる)	1 2 3 4 5 6 7 8 9	
2-2	A	(自社で使用している)洗米機、浸漬槽などの操作ができる	1 2 3 4 5 6 7 8 9	
2-3	A	手洗い又は洗米機による洗米ができる	1 2 3 4 5 6 7 8 9	
2-4	A	洗米、吸水させたあと、目標吸水歩合になるよう水切りできる	1 2 3 4 5 6 7 8 9	
2-5	A	洗米した米を、蒸しまで適切に管理できる	1 2 3 4 5 6 7 8 9	
2-6	A	白米の保管管理ができる	1 2 3 4 5 6 7 8 9	
2-7	A	洗米の意味・原理を知っている	1 2 3 4 5 6 7 8 9	
2-8	B	限定吸水ができる	1 2 3 4 5 6 7 8 9	
2-9	C	自分が現在何をしているのか適切に説明できる	1 2 3 4 5 6 7 8 9	
3-1	A	使用する白米の(精米後何日自などの)履歴を知っている	1 2 3 4 5 6 7 8 9	
3-2	A	白米、蒸米温度を適切に測定できる	1 2 3 4 5 6 7 8 9	
3-3	A	洗米前後の白米重量を測定できる	1 2 3 4 5 6 7 8 9	
3-4	A	吸水歩合の計算ができる	1 2 3 4 5 6 7 8 9	
3-5	A	精米歩合(見かけ、真精米)の違いを知っている	1 2 3 4 5 6 7 8 9	
3-6	B	米の精米过好適量か否か、白米を見てほしい検測ができる	1 2 3 4 5 6 7 8 9	
3-7	B	精米の良否の試験ができる	1 2 3 4 5 6 7 8 9	
3-8	B	白米の水分を測定できる	1 2 3 4 5 6 7 8 9	