

第116回酒類醸造講習（清酒短期コース）の内容

1 講義

酒類理化学・醸造工学、原料米の酒造適性と酒造用水、製麴及び麴菌、酵母及び酒母、もろみ及び発酵プロセス管理、酒類の安全性、各酒造メーカーの酒造り、酒税法と実務・製法品質表示基準、吟醸造りについて、清酒製造の技術課題、清酒の輸出に関する取組、酒造経営概論 ほか

※ 講義の名称等は変更となる場合があります。また、一部の講義については、オンラインでの実施となることがあります。

2 実習

仕込実習^注（麴、酒母、もろみ：結果のまとめと発表を含む）、精米実習、酵母培養検査実習、微生物管理実習、分析実習、官能評価実習

注 ご自身の経験と目標により、中級クラスと上級クラスを選択していただきます。

中級クラスにおいては、周囲の支援や助言により清酒製造工程の操作や判断ができるレベルの方を想定し、職員の指導の下、少人数グループで麴・酒母・もろみ製造を行い、基本的な酒造作業と酒造理論の習得を目指します。

なお、上級クラスにおいては、自分自身で清酒製造工程の操作や判断ができるレベルの方を想定し、講師の指導とディスカッションを基に、少人数グループで講習生自身が一定の裁量の下で麴・酒母・もろみ製造を行い、酒造理論の深い理解を目指します。

おって、カリキュラムの都合上、もろみの仕込みに使用する麴や酒母はあらかじめ研究所で用意したものを使用します。

3 その他

例年は清酒コース（全日程）及び清酒短期コース（一部日程のみ）のコースを設けていますが、今回は、コロナ罹患者発生に伴う途中終了のリスクを鑑み、清酒短期コースに集約して実施します。