

【ご参考】 第117回（令和5年）酒類醸造講習（短期製麴コース） カリキュラム

		8:30-9:00	①9:00-9:50	②10:00-10:50	③11:00-11:50	昼休	④13:00-13:50	⑤14:00-14:50	⑥15:00-15:50	⑦16:00-16:50	
1	9月11日	月	開講式 オリエンテーション	製麴概論 (製麴装置含む) 【織田】	製麴理論 【織田】		原料処理 【奥田】	製麴計画・準備	洗米・浸漬 麴室の説明		
2	9月12日	火	蒸きょう（麴室・種麴の準備）、蒸米引き込み、種切、床もみ				種麴について 【ヒグチモヤシ・山下】		微生物汚染 (講義及び実習) 【高橋正・片岡】		切り返し
3	9月13日	水	盛 温度モニター設定（おんどとり） 現場での麴の観察法解説		製麴解説・記帳		酵素概論 (酵素力価分析法) 【小林・藤井】		仲仕事	品温管理 記帳	仕舞仕事
4	9月14日	木	出麴作業 麴の状貌観察等	麴室清掃	麴水分測 定準備	賀茂鶴酒造の製 麴 【賀茂鶴・山 岡】		記帳・製麴実習 まとめ	微生物汚染 (実習) 【高橋正・片岡】	閉講式	麴水分測定
5	9月15日	金	記帳まとめ 報告会準備	報告会 Q&A	総括						

※ 黒文字は講義、青文字は製麴実習