

第118回酒類醸造講習（清酒コース、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り組み、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ります。

2 実習

仕込実習^{注1}（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2}

注1 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。

注2 官能評価実習は、清酒コースでのみ実施します。清酒短期コースの期間では実施しませんので、ご注意ください。

3 参考

ご参考として、昨年のカリキュラムを掲載します。

なお、本年の講義・実習の内容、講師は一部変更されますので、ご了承ください。

【ご参考】 第117回(令和5年)酒類醸造講習(清酒コース) カリキュラム

	8:30	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	
5月16日	火	開講式・オリエンテーション	醸造数学、歩合計算(芳村)			製麹計画(酒母用総破精)		麴米洗米		
5月17日	水	麴米蒸し	放冷・種切り			酵素剤(山田)	原料米の酒造適性と醸造用水(奥田)		もろみ計画 切返し	
5月18日	木	盛	酒母及び酵母(赤尾)			酒造場の労働安全・衛生管理①(神本)	仲仕事	酒造場の労働安全・衛生管理②(神本)	仕舞仕事	
5月19日	金	出麴	片付け 麴評価 麴水分測定操作			もろみ及び発酵プロセス管理(吉田)		もろみ計画 麴水分測定		
5月20日	土									
5月21日	日									
5月22日	月	醸造数学、歩合計算(芳村)	もろみ計画	もろみ製造方法申告書		製麹及び麴菌(岩下)		添掛洗米		
5月23日	火	添仕込				高香気生成酵母の酒質安定化のための醪管理方法(醸造協会 中原克己)	精米実習(奥田・高橋圭)	微生物管理実習(高橋正)		
5月24日	水	もろみ管理	分析実習【一般分析】(広報部門)			精米実習【千粒重】(奥田・高橋圭)		仲掛洗米		
5月25日	木	仲仕込				酒母計画		留掛洗米		
5月26日	金	留仕込				酒母計画	酒母製造方法申告書	分析実習(鉄、水の硬度)(櫻尾・岡田)		
5月27日	土									
5月28日	日									
5月29日	月	もろみ管理	酒母洗米			酒母米蒸し・酒母仕込			酒類理化学・醸造工学①(日下)	
5月30日	火	もろみ・酒母管理	清酒醸造技術・技能の伝承(武藤彰宣)オンライン			白糸酒造の酒造り(勝木慶一郎)		吟醸造りについて(神谷昌宏)		
5月31日	水	もろみ・酒母管理	官能評価概論(辻井)			精米新技術(岩下)		製麹計画		
6月1日	木	もろみ・酒母管理	全国新酒鑑評会 製造技術研究会							
6月2日	金	もろみ・酒母管理	賀茂鶴酒造の酒造り(賀茂鶴酒造 山岡洋)			製麹計画	酵母培養検査実習(金井・五島)			
6月3日	土									
6月4日	日									
6月5日	月	もろみ・酒母管理	もろみの変調について(福岡局 倉光潤一)			種麴について(菱六 助野彰彦)		麴米洗米		
6月6日	火	もろみ・酒母管理 麴米蒸し	放冷・種切り			福岡県における酒造業界の支援(福岡県工業技術センター 大場孝宏)		鑑定官室の取組み(広島局 宮脇達也)	切返し	
6月7日	水	もろみ・酒母管理 製麹/盛	酵母培養検査実習(金井・五島)	廃水処理概論(山田)		酒類の安全性(山田)	仲仕事	酒類理化学・醸造工学②(日下)	仕舞仕事	
6月8日	木	もろみ・酒母管理 出麴	清掃 麴評価 麴水分測定操作			分析実習(酵素力価)(小林・片岡)			麴水分測定	
6月9日	金	もろみ・酒母管理	仕込検討会(中間発表準備)			仕込検討会(中間発表)		閉講式(短期コース)		
6月10日	土									
6月11日	日									
6月12日	月	もろみ・酒母管理	官能評価実習			官能評価実習				
6月13日	火	もろみ・酒母管理	官能評価実習			官能評価実習				
6月14日	水	もろみ・酒母管理	官能評価実習			官能評価実習				
6月15日	木	もろみ・酒母管理	官能評価実習			官能評価実習				
6月16日	金	もろみ・酒母管理	上槽、製成、ろ過、貯蔵出荷管理(吉田)			分析実習(ピルビン酸)(櫻尾・岡田・広報部門)				
6月17日	土									
6月18日	日									
6月19日	月	もろみ・酒母管理	上槽	官能評価実習(自社製品)		官能評価実習(自社製品)		地理的表示/国際化と課題/輸出に対する国税庁の取組み(国税庁 佐藤泰崇)オンライン		
6月20日	火	もろみ・酒母管理	上槽	研究紹介1(生醱系酒母に関する最近の知見 高橋正)		醸造設備について(フジワラテクノアート 中西正和)		官能評価実習(鑑評会出品酒)		
6月21日	水	酒母管理 上槽				酒造経営概論(Hiko Consulting Labo 近藤洋大)オンライン		酒蔵再生論(天領酒造 加登仙一)		
6月22日	木	上槽				日本酒造りの歴史(ホリエ サケフーズ アイ 堀江修二)オンライン		日本杜氏組合連合会会長講話(石川達也)		
6月23日	金	研究紹介2(清酒の老香の研究 磯谷)	酒税法と実務/製法品質表示基準(広島局 藪崎拓也・中村義昭)			瓶詰 火入				
6月24日	土									
6月25日	日									
6月26日	月	製成酒官能評価	仕込検討会(準備)			記帳まとめ	酒造経営セミナー(北西酒造 北西隆一郎・高橋商店 中川拓也)			
6月27日	火	仕込検討会(準備・発表)				仕込検討会(発表)				
6月28日	水	理事長講話	日本酒造組合中央会講話(宇都宮理事)			閉講式	総括			

※)清酒短期コースは、5月16日から6月9日まで