

第120回酒類醸造講習（短期製麴コース）の内容

1 講義・分析実習

製麴概論（製麴装置を含む）、製麴理論、酵素概論、微生物汚染などを予定しています。

2 製麴実習

箱麴法での製麴とし、原料処理、蒸きょう、引き込み～出麴までの操作・観察を、随時解説を踏まえながら実施します。

最後に実習結果について発表を行い、ディスカッションすることにより理解を深めます。

なお、実習の効果を上げるため、経験年数等を考慮し5人一組で班を編成し、各班異なるテーマで製麴を実施します。

3 参考

ご参考として、一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。

第118回酒類醸造講習（短期製麹コース） 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	17時以降
1	8月26日	月 オリエンテーション	開講式 オリエンテーション	製麹概論 (製麹装置含む) 【織田】	製麹理論 【織田】		原料処理 【奥田】	製麹計画・準備	洗米・浸漬 麹室の説明		
2	8月27日	火	蒸きょう（麹室・種麹の準備） 蒸米引き込み、種切、床もみ				種麹について 【ヒグチモヤシ・山下】		微生物汚染 (講義及び実習) 【高橋正・神本】		切り返し
3	8月28日	水	盛作業	酵素概論 (酵素力価分析法) 【小林・片岡】			仲仕事	製麹解説・記帳		仕舞仕事	夜間作業
4	8月29日	木	出麹作業 麹の状貌観察等	麹室清掃	麹水分測定 準備等		賀茂鶴酒造の製麹 【賀茂鶴酒造・山岡】	微生物汚染 (実習) 【高橋正・神本】	記帳・製麹実習 まとめ	麹水分測定 麹官能評価	
5	8月30日	金	記帳まとめ 報告会準備	報告会 Q&A	総括		閉講式				

※ 黒文字は講義、青文字は製麹実習（進行の都合等により、内容を変更する場合がございます）。

実習作業前は一旦、多目的ホールに集合してください。