

第120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^{注1}

製造実習^{注2}（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 清酒短期コースでは、製造実習は製麴から仕込みまでとなり、また、官能評価実習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。

第119回酒類醸造講習(清酒コース・清酒短期コース) カリキュラム

令和7年5月12日

		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13日	火		開講式・オリエンテーション	醸造数学、歩合計算 ①(芳村)			酒母用製麹計画作成・発表		麴米洗米	
5月14日	水		麴米蒸し	放冷・種切り			醸造数学、歩合計算 ②(芳村)	もろみ計画作成		切返し
5月15日	木		盛	高香気生成酵母の酒質安定化のための醗管理方法(醸造協会 中原克己)			酒造場の労働安全・衛生管理①(矢澤)	仲仕事	酒造場の労働安全・衛生管理②(矢澤)	仕舞仕事
5月16日	金		出麴	片付け 麴評価 麴水分測定操作 甘酒作成			原料米の酒造適性と醸造用水(奥田)		もろみ計画発表 麴水分測定等	
5月17日	土									
5月18日	日									
5月19日	月		酵素剤(山田)	製麴及び麴菌(岩下)			酒母及び酵母(赤尾)		添掛洗米	
5月20日	火		添仕込				もろみ及び発酵プロセス管理(吉田)		精米実習(奥田・高橋圭)	微生物管理実習(高橋正)
5月21日	水		もろみ管理	分析実習【一般分析】(広報部門)			酒母計画作成		仲掛洗米	
5月22日	木		仲仕込				精米実習【千粒重】(奥田・高橋圭)		留掛洗米	
5月23日	金		留仕込				酵母培養検査実習①(金井・五島)			酒母計画発表
5月24日	土									
5月25日	日									
5月26日	月		もろみ管理	酒母洗米			酒母米蒸し・酒母仕込			製麹計画作成①
5月27日	火		もろみ・酒母管理	製麹計画作成②			種麴について(菱六 助野彰彦)		白糸酒造の酒造り(勝木慶一郎)	
5月28日	水		もろみ・酒母管理	もろみ・酒母管理状況発表			吟醸造りについて(関信局 小野玄記)		官能評価概論(辻井)	酵母培養検査実習②(金井・五島)
5月29日	木		もろみ・酒母管理	全国新酒鑑評会 製造技術研究会						
5月30日	金		もろみ・酒母管理	もろみの変調について(国税庁 倉光潤一)			分析実習(鉄、水の硬度)(樫尾・岡田)		酒類理化学・醸造工学(向井)	製麹計画発表
5月31日	土									
6月1日	日									
6月2日	月		もろみ・酒母管理	日本杜氏組合連合会会長講話(石川達也)			清酒醸造技術・技能の伝承(仙台局 武藤彰宣)		鑑定官室の取組み(名古屋屋 田中淳)	麴米洗米
6月3日	火		もろみ・酒母管理 麴米蒸し	放冷・種切り			酒類の安全性(山田)	醸造設備について(フジワラテクノアート 太田龍弥)		切返し
6月4日	水		もろみ・酒母管理 製麴/盛	酒税法と実務／製法品質表示基準(広島局 中西洋子)			仕込検討会中間発表準備①	仲仕事	仕込検討会中間発表準備②	仕舞仕事
6月5日	木		もろみ・酒母管理 出麴	清掃 麴評価 麴水分測定操作 甘酒作成			分析実習(酵素力価)(小林・片岡)			麴水分測定等
6月6日	金		もろみ・酒母管理	10:30～ 閉講式(短期コース)	仕込検討会中間発表準備③		仕込検討会中間発表			
6月7日	土									
6月8日	日									
6月9日	月		もろみ・酒母管理	上槽、製成、ろ過、貯蔵出荷管理(吉田)			酒蔵再生論(伊東(株) 伊東優)		酒造経営概論(Hiko Consulting Labo 近藤洋大)オンライン	
6月10日	火		もろみ・酒母管理	官能評価実習			官能評価実習			
6月11日	水		もろみ・酒母管理	官能評価実習			官能評価実習			
6月12日	木		もろみ・酒母管理	9:45～	官能評価実習		官能評価実習			
6月13日	金		もろみ・酒母管理	9:45～	官能評価実習		官能評価実習		仕込検討会準備①	
6月14日	土									
6月15日	日									
6月16日	月		もろみ・酒母管理	上槽	地理的表示/国際化と課題 (国税庁 江村隆幸)オンライン		輸出に対する国税庁の取組み (国税庁 江村隆幸)オンライン	官能評価実習(自社製品)		
6月17日	火		もろみ・酒母管理	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		賀茂鶴酒造の酒造り(賀茂鶴酒造 山岡洋)	
6月18日	水		上槽 酒母上槽				上槽、製成、ろ過、貯蔵出荷管理(吉田)	廃水処理概論(山田)	官能評価実習(鑑評会出品酒)	
6月19日	木		上槽		研究紹介1(生酛系酒母に関する最近の 知見 高橋正)		分析実習(ピルビン酸)(樫尾・木下・広報部門)			
6月20日	金		理事長講話	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)			瓶詰 火入			
6月21日	土									
6月22日	日									
6月23日	月		製成酒官能評価	10:30～	仕込検討会準備②		記帳まとめ	酒造経営セミナー(本店商店 本田龍祐・諏訪御湖鶴酒造場 竹内重彦)		
6月24日	火		仕込検討会準備③				仕込検討会発表			
6月25日	水		研究紹介2(清酒の老香の研究 磯谷)	日本酒造組合中央会講話(宇都宮理事)			閉講式	総括		