

## 第113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、製造計画と清酒醸造支援データベース、原料米の酒造適性と酒造用水、製麴法、麴菌と製麴理論、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、市販酒調査・出荷管理、酒税法と実務・製法品質表示基準、吟醸酒と酵母について、清酒製造の技術課題、清酒の輸出、酒造経営に関する講義 ほか

※講義の名称等は変更となる場合があります。

### 2 実習

仕込実習<sup>注1</sup>（麴、酒母、もろみ）、精米実習、酵母培養検査実習、微生物検出実習、分析実習、情報検索、清酒官能評価実習<sup>注2</sup>、この他、研究所講演会、全国新酒鑑評会の製造技術研究会<sup>注3</sup>及び本格焼酎・泡盛鑑評会の製造技術研究会に参加する予定としています。

注1 経験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、職員の指導の下で4人程度の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、講師の指導とディスカッションを基に、4人程度の少人数グループで講習生自身が製造計画及び品質設計を行った上で、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、もろみの仕込みには、予め用意した酒母と講習生の製麴した麴を使用しますが、期間中に、酒母を講習生に製造していただく予定です。

注2 当研究所が実施している清酒官能評価セミナーと同等の内容とし、修了者には、清酒官能評価セミナーの修了証書及び試験ごとの可否を記した合格証を授与します。

全ての試験に合格された方は、申請書を提出し基準を満たした場合に、清酒専門評価者として認定します。

なお、申請書には、経験を証明するために、従事した清酒の官能評価に関する業務等の説明及び問題点に関するレポートの添付が必要です。

注3 入場券は御用意いたします。

### 3 清酒短期コース

講義・実習のうち、仕込みに直接かかわる講義等は、6月7日（金）までに実施する予定です。

清酒短期コースの場合、酒母・もろみの経過観察、清酒官能評価実習の受講及び本格焼酎・泡盛鑑評会の製造技術研究会は不参加となりますので御留意ください。