

第114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、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。

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}。このほか、研究所講演会、全国新酒鑑評会の製造技術研究会^{注3}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 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、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することがあります。

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、清酒官能評価分析に関する具体的な取り組み内容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

清酒コースのカリキュラムのうち、前半（6月12日（金）まで）の講義・実習のみが受講対象となります。なお、この期間に実際の仕込作業及び仕込みに直接関わる講義等を実施する予定です。

なお、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。