

酒類醸造講習（短期製麴コース）に参加して

1. はじめに

食品工業技術センターは、清酒の試験製造免許を保有しており、清酒試作試験に必要な甕や麴室などの設備を完備しています。新規開発された愛知県産酒造好適米や酵母を用いて毎年総米80kgでの清酒の試作試験をしています。最新の製麴方法を学び、当センターの製麴技術向上を目的に、独立行政法人酒類総合研究所で令和5年9月11日から9月15日まで開催された第117回酒類醸造講習（短期製麴コース）に参加しましたので、その概要をご紹介します。

2. 独立行政法人酒類総合研究所の概要

独立行政法人酒類総合研究所は酒類に関する国の研究施設であり、前身は国税庁醸造研究所でしたが、平成13年に独立行政法人となりました。広島県東広島市の広島中央サイエンスパーク内に位置し、酒類研究の中核を担っており、清酒や焼酎だけでなく、ビールやワインなどに関する研究も幅広く行っています。研究の他にも、各種酒類の鑑評会の開催や酒類の分析手法の開発、酒類製造業者への講習会やセミナー開催などを行っています。敷地内には講習会参加者や研修生が宿泊できる鏡山寮があり、長期間の講習会や研修でも参加しやすくなっています。

3. 研修内容

麴とは米などの穀類にカビ（糸状菌）を生育させて、糖化力を持たせたものをいい、製麴は清酒製造において最も重要な工程です。米、麴菌はともに生物であり、毎年同じ製麴手順を踏んでいてもその年の気象条件などにより、麴の出来具合が変わってしまいます。そこで、温度、米の水分量などをよく考慮し、麴の様子を十分に観察しながら丁寧に製麴をすることで良い麴を作ることができます。良い麴とは、米の中心まで麴菌の菌糸が伸びており、アミラーゼやプロテアーゼなどの酵素を十分に生産しているものを言います。良い麴を作ることによって、米がよく溶け、美味しい清酒を製造することができます。

本講習では、清酒製造に従事する製麴初心者向けに、製麴に関する基礎的な知識、技術

を座学と実習で学びました。今回は全国17の酒造会社から受講生が集まりました。

講習は5日間で、洗米から出麴までの一連の作業を班に分かれて行いました。各班で使用する種麴、原料米の品種が異なるので、班内でどのような水分管理、温度管理をするべきなのか話し合い、その都度先生方からのご助言を頂きながら作業を進めました。

実習の合間には座学で製麴概論や酵素学についての授業を受けました。講師には酒類総合研究所の職員だけでなく、酒造会社や種麴製造企業から講師を招き、授業をしていただき、より現場に近い知識も身につけることができました。座学で学んだ知識を活かしながら深く検討し、製麴することで、良い麴を作ることができました（写真）。



写真 講習で作製した麴

4. おわりに

講師を担当していただいた先生方からは熱心なご指導を賜り、製麴での基本的な考え方や理論、技術を学ぶことができました。これらの知識・経験を生かして今年からの清酒の試験醸造ならびに酒造会社への技術指導をより有意義な内容にすることができると感じています。

末筆になりますが、お忙しい中ご指導を頂きました広報・産業技術支援部門日下一尊部門長ならびに独立行政法人酒類総合研究所の職員の皆様にご心よりお礼申し上げます。