

6月は水無月(みなづき)と言います。水の無い月?ではなくて、水の月の意味だそうです。西洋ではJuneで、「ジューン・ブライド」(6月の花嫁)で、結婚すると幸せになれるといひます。日本では「梅雨(つゆ)」が始まりますが、作物の生長には大事な雨です。

さて、協会では4月から、醸造のセミナーが始まっています。これから秋にかけて、清酒、焼酎、ビール、ワイン、醤油、味噌、酢の技術セミナーが行われます。今回は、5月の16-18日に開催された「第22回清酒製造入門

セミナー」の概要を紹介します。

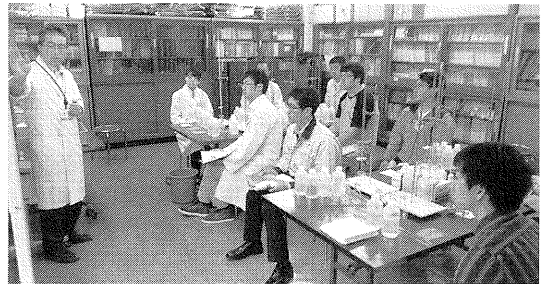
定員は30名でしたが、申し込みが多く、最終的に36名になりました。参加者は、北海道から九州(佐賀)までと日本全国から集まりました。若い方々が多いようですが、中には他業種からお酒造りのおもしろさに惹かれて転職された方もいらっしゃいました。

セミナーは、座学と分析実習に分かれていて、1日目は、午前が①酒造り・醸造のおもしろさ、②酒造の基礎として、酒類に関する原料、微生物、発酵の化学などを学びます。午後からは、③酒造りの原料から火入れ・ろ過まで、④清酒酵母の取り扱い方と酒質です。ここでは、原料処理、製麴、酒母、醪、上槽までの標準の工程を学びます。また、協会で頒布の酵母の各酵母の性質や特徴を学びます。また、酵母の使用量や保管方法も理解します。2日目は、午前中に⑤酒造りの製成から貯蔵・出荷管理まで、午後は⑥微生物管理、⑦清酒成分分析の知識、⑧きき酒の知識と実践です。酒造りにおいて、製成後のろ過や貯蔵は、失敗すれば、それまでの苦勞を無駄にしまいます。微生物管理では、汚染微生物を知るとともにその検出法も学びます。清酒の成分分析では、アルコール分、酸度等の分析法を学習します。きき酒では、その意義を知るとともに、清酒の造りや製品に関係する10の香り・臭い成分を解説した上で、各人に実習していただきましたが、全問(10点)正解者は、36人中12人でした。見本の香りを基に当てるのですが、初めて酒造りを勉強する者としては、成績優秀と思われます。

3日目は分析実習をグループ単位に①アルコール分、②酸度、アミノ酸度、③TTC染色等の微生物分析の順に行います。ここで、学習が足りないと思う人は、希望で翌日の再履修ができるようにしています。今年の再履修は、14人(約40%)でした。

協会では、今後も当セミナーで清酒造りの門をたたいた人の人材養成をお手伝いいたします。

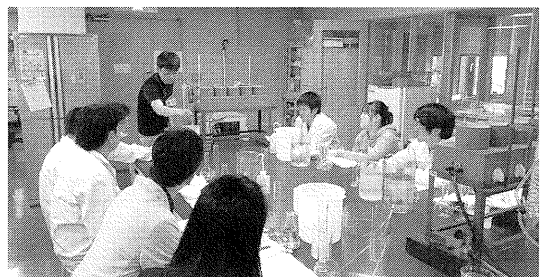
なお、協会では、4月1日に井口技術員が入社しました。今回のセミナーでも分析の準備等を担当しました。よろしくお願いいたします。



酸、アミノ酸度の分析



TTC染色、火落菌検出、生酸菌検出



アルコール分の分析

ところで、平成29年4月1日にきょうかい Karg1401号を新発売しました。この酵母は、尿素非生産性の酵母で、性質は1401号とほぼ同じです。各蔵の通常仕込みにお使いいただきますとともに、海外へ輸出する清酒などにもお使いください。