

H19 年度短期大学部醸造特別実習（二）実習報告書

短期大学部・醸造学科

1. 実習先： 鏡山酒造（株）、埼玉県川越市
2. 実習期間： 平成 20 年 2 月 4 日～平成 20 年 2 月 9 日までの 6 日間
3. 実習内容

一日の流れとして、仕込みがある日は朝一に米を蒸し、冷却した後、もろみタンクや酒母タンクにいれ、麴用の蒸し米は室に引き込み床もみを行った。鏡山酒造ではとても丁寧な仕込みをしているため、大吟醸を仕込むときは一日かけて蒸し米の冷却を行うことがあった。仕込みがない日は麴、酒母、もろみに分かれて蔵人がそれぞれ担当しているもち場の仕事をするので人手が足りないところの補助、またはそれらで使われた道具の洗い物をした。また上槽のとき上槽後タンクの掃除をした。午後からは主に洗米、分析、粕詰め、ラベル貼り、次の日の準備を行った。



写真 1 蒸米冷却作業の様子

4. 実習効果

今回の実習では実験などでの清酒製造の工程と実際の現場での作業の違いを体験できたことが一番の収穫だった。まず仕込む量が多いので米を運ぶのも糶入れも蒸し米の冷却も

とても体力を使い実習が終わるまでに全身の筋力が強化されたように思われた。作業の半分が洗い物と掃除であり、何か作業をする前後は洗物をして熱湯消毒、アルコール消毒、または過酸化水素により消毒を徹底していたので人の口に入る食品を取り扱うものとしての姿勢やあり方を学び自分の衛生への意識も変わった。実際に現場の作業を手伝うことにより教科書で見ただけのものやなかなか想像することのできない道具を見ることによって清酒製造の理解を深めまた自分が疑問に思ったことを調べたりするので自分の知識も深めることができたと思う。

5. 実習の感想

清酒づくりを行って、改めて清酒造りの大変さを感じました。最初始めてのことがたくさんあって戸惑うことがいっぱいありましたが鏡山酒造の方々はとても優しくいろんな作業をさせていただけてとてもいい経験をさせていただきました。蔵人の人々は見ため、香り、味から発酵の具合を見て判断していてかっこいいと思うのと同時にやはり酒づくりは経験がものをいうのだなと改めて感じました。



写真2 もろみ管理・もろみの權入れの様子