

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 : 信州銘醸（株）、長野県上田市

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

蒸 米： 前日に洗った米を朝に蒸す。圧力をかけ一時間蒸すが、最後の 10 分間は温度を上げるため圧力を上げて乾燥蒸気で蒸す。温度の上昇が終わるまでに 3 分ほどかかるため、圧力の上昇は蒸米を始めてから 47 分後に行う。

床もみ： 引込みを終えた蒸米に麴を付ける。甘酒、普通酒などは床麴法によって、大吟醸は麴室の奥にある布に仕切られた別の部屋で麴蓋法によって製麴を行っていた。杜氏さんが麴を付けたあと、両手を使い蒸し米をひっくり返すようにして均一に胞子が着くように行う。

權入れ： 添、仲、留と三段階でもろみを仕込む。添は品温 14℃、掛米 29%、仲は品温 10℃、掛米 26%、留は品温 7～8℃掛米 25～26%で仕込みを行う。大吟醸の場合は布を使い手作業で行うが、普通酒の場合は蒸米をエアシューターで送る。10 分おき麴を入れ一時間半ほど權入れを行う。

分 析： 仕込みを終えてから 5 日目、10 日目など節目の日に分析を行う。ボーメ、日本酒度、アミノ酸度を測定する。また 20 日目付近は上槽をおこなう日にちを見極めるため毎日測定を行う。

洗 米： 普通酒の場合は機械で洗米を行うが、大吟醸の場合は 12～15kg を袋に入れ、おけで洗米を行う。水温、気温、米の量などにより杜氏さんが浸漬時間を決め、杜氏さんの合図で一斉に米を引き上げる。吸水歩合は麴 31～32%、掛米の添が 29%、仲が 26%、留が 25～26%を目安に行う。

甘 酒： 米と米麴だけを原料とし、一晩かけてでんぷんを糖化させる。この工場では毎日甘酒を仕込み製品化している。

4. 実習効果

授業で学ぶよりも実際に見て、聞いて、手を動かしたことによる理解の方がはるかに身に付くのは言うまでもない。一つの清酒ができるまでにどれだけ手間がかかるかがよくわかった。

5. 実習の感想

地元の清酒ができるまでを実習として学ぶことができた。けして見ることのできない醸造の過程や、作業風景なども見学させていただきより深い理解につながった。工場の様々な場所を案内していただき、可能な範囲で作業を手伝わせていただき、貴重な体験をすることができた。一週間という短い時間ではあったが2年間の勉強よりも価値がある実習だったといっても過言でなくらいいい実習であった。



写真1 仕込みタンクの洗浄



写真2 蒸米の取り出し風景