

よりよい酒造りのための環境管理技術の指導

現状

酒造現場での工程管理や、発酵における酵母などの微生物管理は、伝統的な手法や各社の経験に依存している部分が多い。醸造器具の効率的・効果的洗浄方法の導入や、最適な発酵環境を実現するためには、科学的な微生物管理を導入する余地が残されている。

技術指導内容

より高度な工程管理、発酵環境を実現するため、当センターが取り組んできた科学的データに基づく4S活動（洗浄、殺菌、静菌、遮断）の現地指導を行った。

(1) 4S活動による発酵工程の高度化

- ・ **洗浄技術**（アルカリ性次亜塩素酸水溶液を利用した殺菌兼用の泡沫洗浄）
- ・ **殺菌技術**（弱酸性次亜塩素酸水溶液を利用した圧搾ろ布の殺菌）
- ・ **静菌技術**（機器・ろ布の乾燥、アルコール浸漬）
- ・ **遮断技術**（製造室のゾーニング、靴・着衣の履き替え・着替え、簡易フィルターの設置）
- ・ 洗浄度合いの簡易評価方法の指導

(2) 基礎セミナーの実施

岡山県酒造組合が主催する研修会等で、微生物制御等に関する技術講習を行った。

（岡山県酒造研修会、純米酒研修会、県産酒研究会、酒造セミナー）



高圧式泡沫洗浄機を用いた酒造機器の洗浄



洗浄具合の簡易検査

効果

高度な製造環境管理の推進、従業員の改善意識の向上、製品の品質の向上