

# 05 清酒製造工

職場では  
こんな人も  
働いています

- びん詰担当
- 商品管理
- 出荷
- 販売促進
- 配送

### この仕事のキーワード

- 蔵
- 酒造り
- 社氏
- ものづくり
- 日本酒
- 職人

### こんな人に向いています

- 理科（研究や実験）が好き
- ものづくりが好き
- チームワークを大切にできる
- 人とコミュニケーションがうまくとれる
- 体を動かすことが好き

入社10年目  
香川さん



### 生き物の力を活用、昔ながらの石川の地酒づくりを受けつぐ

お酒のひとつである日本酒を造っています。日本酒は水、米（酒用の米）、<sup>こめこうじ</sup>米麹を原料に、<sup>こうじ</sup>麹菌や<sup>こうぼ</sup>酵母菌といった微生物の力を活用して造ります。今も、昔ながらの製法を受けついでいます。おいしい日本酒を造るには、いい微生物を育てることが重要で、さまざまな数値と鼻や目、舌などの<sup>ごかん</sup>五感を頼りに生育状況をこまめに管理します。目に見えない生き物の働きを活用するため、自分たちの力だけではできないところが、お酒造りの面白さです。

### 私がこの仕事に就いたきっかけ

以前、工場で整備の仕事をしていたときに、自分でつくったものが店に並んだり、形になるものをつくる仕事をしたいと思っていました。あるとき、菊姫というお酒を知って日本酒造りに関心を持ち、微生物を活用するところも興味深く感じ、この仕事を選びました。

### 清酒製造工の仕事内容

#### 仕込み

日本酒造りでは<sup>こうじ</sup>麹、<sup>しゅぼ</sup>酒母（アルコール<sup>はっこう</sup>発酵する酵母を増やす）、<sup>こうぼ</sup>もろみ（<sup>こうじ</sup>麹、<sup>しゅぼ</sup>酒母、米、水を混ぜて<sup>はっこう</sup>発酵させる）の育成が主な工程で、担当に分かれて準備します。



#### 成分分析

毎日、仕込んでいるもろみの成分をチェックします。専用の装置を使って、アルコール度、酸度、アミノ酸度、日本酒度を計り、数値から発酵具合を確認します。



#### 温度管理

<sup>こうじ</sup>麹や<sup>しゅぼ</sup>酒母、もろみ造りでは微生物を育てています。順調な育成をさせるために温度管理をします。一日何度も温度を確認し、目標温度と異なれば調整します。



#### 上槽（お酒を搾る）

<sup>はっこう</sup>発酵を終えたもろみを袋に入れて搾り、液体（お酒）と酒かすに分離させます。搾り機を使って、約2,000ℓのもろみを3日間かけて分離。このお酒を瓶に詰めます。



### 必要な資格・スキル

#### ● 特になし

- ※あればよい資格…普通自動車免許
- ※入社後、取得を目指す資格…酒造技能士（1・2級）
- 第2種酸素欠乏危険作業主任者/フォークリフト運転技能

## 菊姫合資会社

白山市鶴来新町夕8番地 TEL/076-272-1234

創業/天正年間(1573年~1592年) 従業員数/30名

支店/東京支店

# 菊姫



### 菊姫合資会社ではこんな仕事をしています

#### 原料となる米づくり

当社は原料からこだわり、酒米づくりにも関わっています。酒米の優良産地である兵庫県三木市吉川町に契約栽培農家を持ち、稲の調査を行い、農家の方とともに歩んでいます。



#### 麹造り・酒母造り

蒸した米に<sup>こうじ</sup>麹の胞子をつけ、<sup>こうじ</sup>麹菌を成長させていきます。<sup>こうじ</sup>麹の出来具合は、お酒の品質に大きな影響を与えます。また、<sup>しゅぼ</sup>酒母造りと呼ばれる<sup>こうぼ</sup>酵母菌の育成工程も、酒質を左右します。



#### もろみ造り（仕込み）

蒸した米・<sup>こうじ</sup>麹・<sup>しゅぼ</sup>酒母をタンクに入れ、発酵させます。これをもろみと言います。発酵するときに熱が出るので、温度をコントロールすることで安定した味を造り出します。



#### 熟成期間を経て製品に

仕込んで約1か月のもろみをお酒とかすに分離させると日本酒が出来上がります。当社はここから貯蔵庫で熟成させ、味を深めていきます。10年熟成させる製品もあります。



### 精米時に出る米ぬかを有効に活用しています

日本酒は米の精米具合によって味が変わるため、当社は精米所を完備し、自社精米にこだわっています。そして、精米時に出るぬかを有効に活用しています。原料米の一番外側部分のぬか（赤ぬか）は、栄養価が高く、契約農家の田に戻して肥料として使っています。米を白くするときに出る白ぬかは、米焼酎の製造にも利用しています。

