

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

酒造り
日本酒
杜氏
蔵
ものづくり
酒マイスター

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
役立つ技術を身につけたい



伝統と科学を組み合わせ、安定したおいしさを生み出す

日本酒を造っています。日本酒は水・米（酒用）・米麹を原料に、麹菌や酵母菌といった微生物の力を活用して造り、おいしいお酒を造るにはいい微生物を育てることが大切です。当社では、自然のしくみを利用した昔ながらの造り方を受けつぐ一方で、専用機器を使って、微生物の成育状態やもろみの成分など様々なデータを集め、分析し、目に見えない生きものの力を管理しています。そうすることで、毎回安定したおいしさのお酒ができあがります。

check!
私がこの仕事に
就いたきっかけ

前職は工業製品をつくる会社で研究開発に携わっていました。海外工場での製造や価格競争が進む中、「手に職をつけ、自分の技術を生かして働きたい」と考え、転職を決意。その時に「酒マイスター募集・条件は大卒理系」という当社の求人が目に留まりました。

入社 29 年目 喜本さん

清酒製造工の仕事内容

仕込み

日本酒造りでは麹、酒母（アルコール発酵する酵母を増やす）、もろみ（麹、酒母、米、水を混ぜて発酵させる）の育成が主な工程。担当に分かれて役割を果たします。

成分分析

仕込んでいるもろみの成分を毎日チェック。専用の機械を使ってアルコール度、酸度、アミノ酸度などを計り発酵具合を確認。数値によって翌日の作業が変わることも。

温度管理

麹や酒母、もろみ造りでは微生物を育てています。順調な育成には温度管理が重要で、最適な温度を保つために一日に何度も確認。目標温度と異なれば調整します。

上槽（お酒をしぼる）

発酵を終えたもろみを袋に入れ、液体（お酒）と酒かすに分離させます。しぼり機を使って約2,000ℓのもろみを3日間かけて分離。このお酒を瓶につめます。



必要な資格・スキル

● 特になし

※あればよい資格 … 普通自動車運転免許

※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

白山市鶴来新町タ8 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



HP

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。



もろみ造り（仕込み）

蒸した米・麹・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。発酵する時に熱が出るので、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。



麹造り・酒母造り

蒸した米に麹の胞子をつけ、麹菌を成長させていきます。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、酒母造りと呼ばれる酵母菌の育成工程も、酒質を左右します。



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。米を白くする時に出る白ぬかは、米焼酎の製造にも利用しています。

