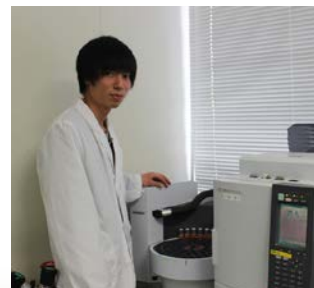


### 臨地実習（インターンシップ）報告 吉良酒造合資会社—大分県豊後大野市— 発酵食品学科3年 池見俊亮（大分県立大分東高校出身）

#### 日本酒の製造を体験

私は、2014年12月6日から25日までの期間内で、15日間、豊後大野市の緒方町にある、吉良酒造合資会社で臨地実習を体験させていただきました。

吉良酒造は明治4年に創業した歴史ある酒造メーカーで、日本酒度-70の「ゆすら桃」を始めとする、多くの種類の清酒を製造しています。周囲には水田で囲まれており、のどかな風景が広がっています。私はここで、日本酒の製造工程について学ばせていただきました。



大学の研究室



のどかな風景の中に佇む蔵



アルコールが弱い人でも飲みやすいように作られたアルコール度数8%の不思議な味わいの日本酒「ゆすら桃（ゆすらうめ）」

写真は丹誠酒類HPより  
<http://www.oct-net.ne.jp/~tansei/index.html>

#### 体力勝負！

まず、清酒の原料となる米を洗います。使用する米は、地元で収穫されたものを使います。

多い時で、一日に200kgもの米を手作業で洗うため、水は冷たく、米を運ぶのも大変でした。洗った後の米は蒸して種麴を散布し、麴を造ります。出来上がった麴に酵母と水、乳酸を加えてタンクで発酵させ、酒母を造ります。この酒母に麴と水、蒸米を3回に分けて加えていき、さらに発酵させます。この発酵中に、タンクの中をかき混ぜる糶入れを行うのですが、加える蒸米が増えるごとに重くなり、作業に大変な力が必要でした。

手作業で米を洗う



米を蒸す



麴づくり



温度管理が大切

#### 麴づくりの大切さ

今回の実習で、一番印象に残ったのは、麴を造る際の温度管理です。麴を造る麴室という部屋があり、室温を32℃に保っているのですが、蒸米の量によって温度が微妙に変わってきます。温度が低ければ電気毛布等を使い温め、温度が高ければ麴を分けたり、毛布の量を減らしたりということを一晩中されていました。従業員の方曰く、麴の出来によって清酒の品質が決まるそうです。美味しい清酒を造ろうとする意気込みが充分伝わってきました。普段の講義だけでは味わうことのできない貴重な体験をすることができました。吉良酒造の皆様、大変お世話になりました。ありがとうございました。

# オープンキャンパス参加者の皆さんの質問にお答えします。

2014年度の発酵食品学科オープンキャンパスへのご参加ありがとうございました！  
皆さんから寄せられた質問に、発酵食品学科4年生と先生に答えてもらいました。

**Q: 大学生活はどんなものか知りたいのですが。**

基本的には1限(9時)~4限(16時20分)です。4年での研究室も同じような感じです。  
空き時間は、一回家に帰る人もいますが、空き教室で勉強したり、駄弁ったりしています。

**Q: 大学生活は楽しいですか？**

- A: 楽しくない時もあるが、基本楽しいです。
- B: 楽しいです。
- C: まあ、楽しいです。

**Q: 一番楽しいのは？**

- A: ヒマな時間
- B: 飲み会
- C: 早起き

**Q: 一番大変なのは？**

- A: 早起き
- B: レポート
- C: 毎日の洋服

**Q: 授業について教えてください。**

- A: 先生によってスタイルが違うが、入りやすい。
- B: 毎回講義に出席していれば、大体大丈夫。

**Q: 商業高校で理科を詳しく勉強していないのですが大丈夫でしょうか？**

- A: 大丈夫だと思う。
- B: だいじょうぶ、だいじょうぶ！
- C: 大丈夫。

**Q: 卒業論文はどんなものですか？**

微生物を中心に醸造・生化学・環境等の研究室があります。また今年度から香りをメインにした食品香料の研究室も加わりました。

**Q: バイトはどれくらいしていますか？**

- A: 週2回、夕方から22時。
- B: 週4回、5~6時間。
- C: 週5回、5~6時間。

**Q: 食品や微生物について教えてください。**

微生物が関与している食品は無数にあります。生き物相手なので、食品の製造過程を一つ間違えると大変なことになります。一つ一つ丁寧に微生物を育て、おいしい食品ができるととてもうれしいです。

**Q: 植物性乳酸菌でヨーグルトはできますか？**

できます。乳酸をたくさん出す乳酸菌だと、固まるのも早いです。

**Q: 大学に入って良かったことは？**

- A: 学科の2次オリエンテーションで友達が増えた。
- B: 会ったことのない人種と知り合える。
- C: 専門的な授業がおもしろい。

**Q: 土曜日でも学校がありますか？**

時間割次第です。選択の講義や、教職に関する科目があるので、人によります。

**Q: どうやって通学していますか？**

- A: JRで豊前善光寺駅から別府大学駅まで通っています。
- B: 一人暮らしなので徒歩。
- C: 一人暮らしなので徒歩。

**Q: サークル活動について教えてください。**

- A: 年2回の大学祭があり、その準備が楽しいです。  
(オンパク研究会)
- B: 他学科の人たちと知り合えるのがいい。  
(ストリートダンス)
- C: 沖縄県人会です。沖縄県人じゃないけど。

**Q: 友達関係について教えてください。**

- A: 基本的に同じ学科の人と仲がいい。
- B: 同性の友人とルームシェアをしている。
- C: 学科、サークル、バイトの友人等幅広いです。

**Q: 先生になるには、この学科と他大学の教育学部に行くのどちらが良いでしょうか？**

D: 理科の先生になるには、発酵食品学科のような研究ができる理系大学のほうが、授業で一步踏み込んだ話ができるし、実験の授業も楽にこなすことができるのでよいと思います。

**Q: 将来の進路、就職について教えてください。**

- A: 3月12日から就職活動が始まります。大分県内で探していましたが、最終的には日本全国で探しました。就職活動に苦労しましたが、希望する食品加工関係に内定をもらいました。
- B: 大学院に進学します。大学院に進学したいと思ったのは2年生の頃です。4年生になり、先生と相談し、他大学の先生を紹介していただき、大学院を受験しました。
- C: 就職活動は楽しかったです。いろんな就活生との出会いがありました。

今年もよろしくお願ひします！

