

インターンシップ 実習内容

様式 A

これまでの実施例 実習予定

受 入 事 業 所 名	旭酒造株式会社
実 習 場 所	山口県岩国市周東町瀬越 2 1 6 7 - 4
就 業 時 間	8 : 3 0 ~ 1 7 : 3 0 (休憩 6 0 分)
その他 特記事項	<p>※よくある間違いについて 弊社は「純米大吟醸 瀬祭」の製造に特化した会社です。清酒製造のみを行っており、商品開発・研究・営業等の部署はありません。瀬祭ぷっちょ・煎餅・ケーキ等は他社開発によるものです。</p> <p>男子寮（個室）あり。無料で利用可能。水道光熱費等も無料（テレビ・エアコン等生活家電や備品あり） 女子寮はありません（製造は男性で行っています）</p>
実 習 内 容	
1~9 日目	<p>【実習に関する注意点】 機械や数値でお酒を製造・管理しているというイメージが先行していますが、実際は人の力を使って製造しています。例えば、椅子に座って数値・成分検査や、機械操作を行う実習ではありません。20~30kgのお米を冷水で洗ったり、38℃の部屋で米麴を造ったり等、肉体労働が主になりますので、体力が必要です。</p> <p>製造工程 1-2 洗米・蒸米 5~6℃の冷水で糠（ぬか）を洗い流し、厳密な水分吸収を行う。強い蒸気で米を蒸し上げ、釜の蒸米を掘り出す。（約 300kg）</p> <p>製造工程 3-4 製麴・仕込・発酵 米麴を作る。蒸し米を運び、台の上でほぐす。（室温 38℃） 蒸米、麴、水を 3 回に分けて仕込む。</p> <p>製造工程 4-5 上槽・瓶詰 压榨機でお酒を絞る、フィルターに付着した酒粕を取り除き、出来上がったお酒を検瓶・箱詰めします。</p> <p>その他 実習終了後、レポート課題あり（A4 用紙 1 枚） 実習期間中に、桜井博志会長と面談あり。 ※スケジュールの都合で面談できない場合もあります。</p>