

## 濁酒製造技術研修 日程表

期間：平成27年8月24日～28日

会場：(地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター

|                           | 9:45～<br>10:00 | 午前(10:00～12:00)                                        |            | 午後(13:00～15:00)                    |                         |
|---------------------------|----------------|--------------------------------------------------------|------------|------------------------------------|-------------------------|
|                           |                | 内 容                                                    | 担 当        | 内 容                                | 担 当                     |
| <b>1日目</b><br>8/24<br>(月) | 開講式            | <b>酒類製造講義</b><br>・清酒造りの工程全般<br>・経過観察の重要性<br>など         | 食品加工研究センター | <b>醸造技術実習</b><br>・濁酒仕込             | 食品加工研究センター              |
| <b>2日目</b><br>8/25<br>(火) |                | <b>酒類製造講義</b><br>・醸造中の注意事項と<br>管理項目<br>・官能評価<br>など     | 札幌国税局鑑定官室  | <b>酒精度測定実習</b><br>・アルコール度数測定       | 札幌国税局鑑定官室<br>食品加工研究センター |
| <b>3日目</b><br>8/26<br>(水) |                | <b>酒税法講義</b><br>・酒類の定義<br>・記帳方法<br>・酒税計算<br>など         | 旭川中税務署     | <b>容量測定実習</b><br>・容器内の液体の容積<br>測定  | 旭川中税務署                  |
| <b>4日目</b><br>8/27<br>(木) |                | <b>出荷管理講義</b><br>・火入れ<br>・貯蔵方法<br>・瓶詰<br>・表示<br>など     | 食品加工研究センター | <b>醸造技術実習</b><br>・経過観察             | 食品加工研究センター              |
| <b>5日目</b><br>8/28<br>(金) |                | <b>食品衛生法講義</b><br>・食品製造者としての<br>遵守事項<br>・営業許可手続き<br>など | 富良野保健所     | <b>質疑<br/>テスト<br/>官能試験<br/>まとめ</b> | 食品加工研究センター              |