

泡盛麴の管理方法

支援の背景

津嘉山酒造所は、その建物が文化庁の有形登録文化財に登録されている古き良き趣の残る酒造所です。昔ながらの設備で製造しているため、日々の管理は熟練を要する難しい作業となります。

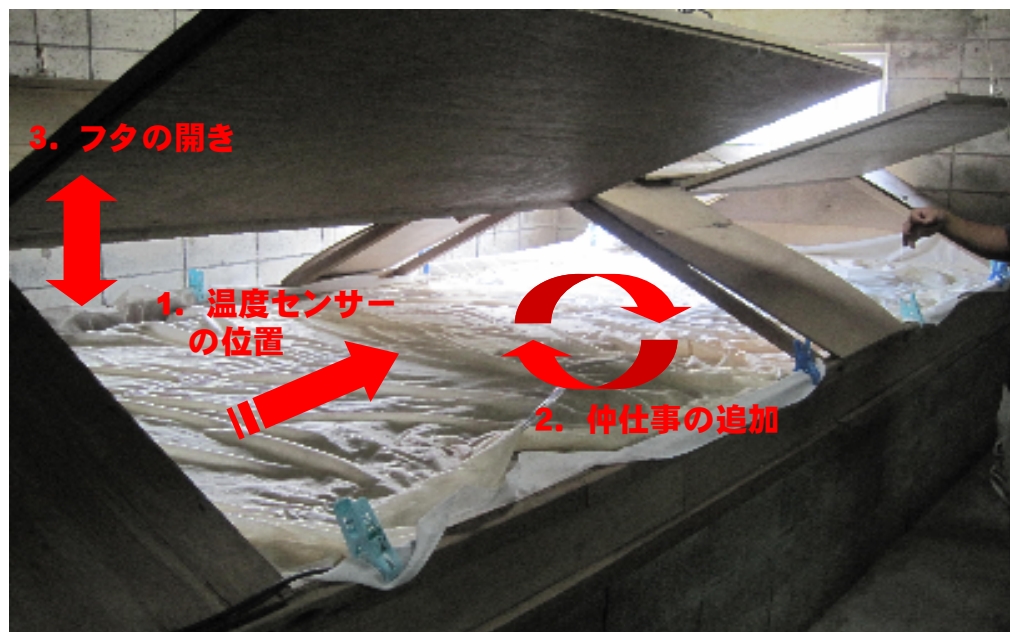
今回、麴の出来具合に不安が生じ、麴の管理方法について当センターへ相談がありました。

支援内容

現場を確認したところ、麴の温度ムラや表面に乾燥が生じていることがわかったので次の3点について改善方法を提案しました。

1. 適切な温度センサーの設置場所を探してみる
2. 手入れ工程（仲仕事）を増やす
3. 麴2日目は三角棚のフタの開きは10cmほどにする

製麴工程での管理ポイント



支援の成果

以前より製麴工程の温度や湿度管理が容易になり、また、作業負担の軽減に繋がりました。