

平成26年7月11日  
群馬産業技術センター  
バイオ・食品係  
電話：027-290-3030

## 清酒試験醸造のインターンシップ研修について (清酒を搾る作業を公開します)

群馬産業技術センターでは、前橋工科大学生物工学科が行うインターンシップ研修に協力しています。

この研修は、微生物を使ったものづくりの面白さと難しさを体験し実社会で役立ててもらうため、産業技術センターで行っている清酒の開発研究に参加いただいているもので、今年で5回目になります。

今年も、5月から7月の約2ヶ月間、センターで開発した清酒酵母を用いた清酒の試験醸造を行い、仕込み作業からできあがりまでの全工程を体験できる内容になっています。

このたび、実際に清酒を搾る時期となりましたので、作業内容を公開します。

- 日 時** 平成26年7月16日(水)～17日(木)  
10:00～12:00
- 開催場所** 群馬産業技術センター 清酒製造室(前橋市亀里町884-1)
- 作業内容** 米を発酵させた「もろみ」を専用の機械で搾り、清酒と酒粕に分離します。  
※作業内容は2日間ともほぼ同じです。
- 受入学生** 前橋工科大学生物工学科 4年生6人、修士課程1年生1人
- 問い合わせ先**  
〒379-2147 前橋市亀里町884-1  
群馬産業技術センター バイオ・食品係 増渕  
TEL:027-290-3030 FAX:027-290-3040