

酿酒厂和杜氏(酿酒师)

学习目标

- 掌握酿酒季节。
- 了解酿酒厂的历史和活动。
- 了解杜氏和藏人(员工)的工作、各地的藏人集团。

9.1 酿酒和季节

现在虽然有冷气设备，米也冷藏保存，一年四季都可制造清酒，但许多酿酒厂还是从秋天收割稻米后开始制造清酒，在冬天寒冷的季节里下料。清酒上市量较多的时期为晚秋至春天。

9.2 酿酒厂

从北海道到冲绳，日本各地约有 1300 个酿酒厂在制造清酒。有许多酿酒厂具有 200 多年的历史，年代最为久远的达 850 年。这些酿酒厂通过支援当地的稻米生产，保护水源的活动，努力为当地的环保做贡献。并成为当地文化活动的领头人，开展音乐会和美术展等文化艺术活动。

现在还留有许多土墙瓦顶、传统建筑风格的酿酒厂。大多数酿酒厂欢迎参观，前来日本时务必走访一下。

9.3 杜氏(酿酒师)

藏元是经营者，杜氏领导员工制造清酒。杜氏受藏元的委托，带领员工进入酒窖酿酒。藏人(员工)多是夏天种米的农民，在冬天农闲时离开自己的家，住在藏元工作。藏人分为洗米蒸米主管、制麴主管、酒母制作主管和榨醪主管等，分工作业。统辖这些藏人的是杜氏。杜氏听取藏元的意见，设计酒质，制造清酒。对于酿酒技术制定有国家审定制度，但并不是考试合格了就能成为杜氏，而必须具有统辖藏人集团的管理能力，酿造的酒的质量得到公认。日本各地都有杜氏和藏人的集团(图 9.2)，在这些集团中技能得到传承。



图 9.1
酿酒厂厂房(京都市伏见区)

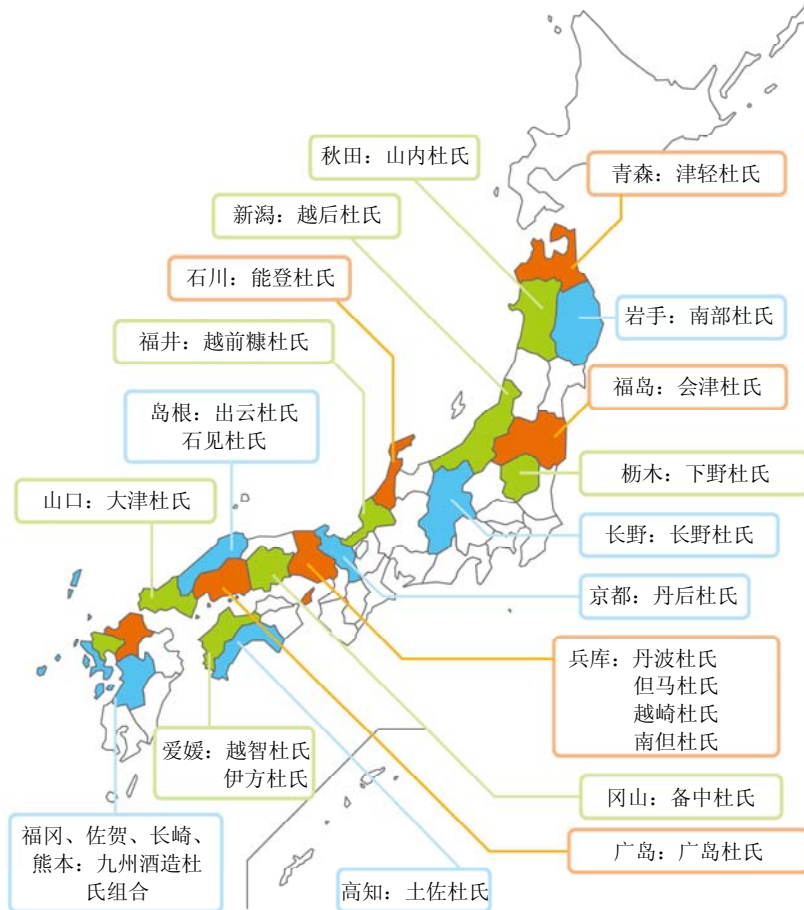


图 9.2 杜氏的出生地

最近，因农户减少和雇用形态不稳定，杜氏趋于老龄化，藏人集团人数也不断减少，以员工为主体或由家庭成员从事生产的酿酒厂有所增加。以前因为要住宿过集体生活，所以几乎没有女性杜氏，现在在家庭成员从事生产的酿酒厂等中，女性杜氏有所增加。

现在，要学习酿酒，一般是在酿酒厂在杜氏的指导下学习，并参加由藏人集团或酿酒组合每年举办的为期三天左右的讲习。对于年轻藏人，还有期间更长的培训。另外，还有独立行政法人酒类综合研究所开办的基础和高级两个为期约一个月的讲座，学习清酒制造。也可在东京农业大学酿造科学科和东京农业短期大学酿造学科学习。