

国産麦芽の 活用に関するセミナー

国産麦芽の使用拡大に向けて

国税庁では、ビール及びウイスキー製造に係る国産麦芽の使用拡大に向けて、中小のクラフトビール製造者等が活用できる製麦設備や技術を整理するとともに、必要なコスト等の明確化を進めるため、研究者に委託し、調査研究を行っています。

本セミナーでは、どういった製麦機械を使用するか、その操作方法や技術の習得はどうするか、国産麦芽の製造に必要なコストはいくらかかるのかなど、調査研究の成果を踏まえ、委託した研究者が直接セミナー講師として、国産麦芽の活用に役立つ情報を提供します。

本セミナーが、多くの中小のクラフトビール製造者等の方々にとって、今後の国産麦芽の活用のきっかけとなれば幸いです。

2023年

11月29日(水)

時間 14:00 ~ 16:00

場所 PASONA SQUARE
東京都港区南青山 3-1-30

定員 現地 50名 オンライン 500名

参加費
無料

参加方法

公式WEBサイトから
お申し込みください
<https://malt-seminar.com>



受付開始日

2023年10月10日(火)

国産麦芽の 活用に関するセミナー

本調査研究の狙い

国産ビールや国産ウイスキーの原料麦芽は、その大半が外国産となっています。これは、地域活性化や認知度向上のため、地元産大麦を使用したいというニーズはあるものの、特に、麦芽への加工が大きな課題となっているためです。本調査研究では、こういった製麦機械を使用すればいいのかなど、国産大麦の麦芽への加工に関する諸課題への対応を研究しています。



講師 篠田 吉史

京都製麦研究開発株式会社 代表取締役
博士（農学）

応用微生物学の研究者として私立大学で9年間准教授を務めた後、国内製麦業の復興のために2019年独立。現在は諸外国のローカルモルティングを牽引する人たちと交流しながら、研究用製麦機を使って国産大麦の製麦時の挙動を調べている。

セミナー内容

どういった製麦機械を使うか

- 米国における「クラフトモルト」の業界動向（製麦機械、製麦技術等）の事例紹介
- 中小規模のクラフトビール製造者等が活用できる製麦機械の分類整理（カタログ化）

どうやって製麦機械の操作方法を習得するか

外国人技師を日本に招聘するか、日本から外国に学びに行くか、製麦機械ごとの整理

コストの試算

製麦機械ごとに、国産麦芽の製造に必要なイニシャルコストとランニングコストの試算

どういった大麦を使うか

小規模な製麦機械で良質な麦芽を製造するために適した大麦品種は何かを整理

場所・アクセス

PASONA SQUARE

東京都港区南青山 3-1-30

東京メトロ 表参道駅 A4出口より徒歩5分
東京メトロ 外苑前駅 1a出口より徒歩4分
東京メトロ 青山一丁目駅 1番出口より徒歩13分

参加方法

公式 WEB サイトから
お申し込みください
<https://malt-seminar.com>



受付開始日

2023年 10月 10日（火）