



卓話

クラフトビールの製造と日々の仕事

Mt. Fuji Brewing 施設長・醸造責任者 會森 隆介様

加和太建設株式会社 施設運営事業部 Mt. Fuji Brewing 醸造担当の會森でございます。簡単ではありませんが製造工程と日々の業務をお話させていただきます。よろしく願いいたします。

●なぜクラフトビールなのか

弊社のコーポレートワードである「世界が目にする元気なまちをつくる」を目標。また地元の材料や地元のお店とのコラボもでき、クラフトビールで街が元気になると考えています。

●クラフトビールの製造工程

仕入れた麦芽を粉碎し、湯に加え、酵素の働きで糖化をする。このときの湯の温度や攪拌の作業等は仕上がりに影響するため、丁寧に作業します。

次に濾過工程ですがフィルターに目詰まりしないように濾過スピードにも気をつけています。濾過スピードや飛び跳ねないように注意する。加湯を繰り返し、麦汁を煮沸釜へ移動させます。

60分かけ麦汁を煮込んでいきます。当社は最後フィルター処理や熱処理をしないため、この作業で確実に殺菌はしなければなりません。殺菌以外にも目的があり、煮沸作業時では意味を成す様々な要素があります。

煮沸が終了し次はワールプールと呼ばれる工程へ。麦汁には総称して「ホットループ」と呼ばれる成分を含みますが煮沸段階でこれらは凝固するので麦汁を回転さ

せながらタンク底部に集約させます。これをワールプールと呼びます。

ワールプールにより分離した麦汁を発酵タンクへ。この際まだ熱い麦汁を急速冷却し、酵母の活動に適した温度に下げ発酵の際に必要な酵素も溶け込ませながらタンクへとゆっくり移動させます。

発酵期間に7日～10日、熟成期間に約3週間要し、ビールはでき上がります。その後は樽や瓶に詰め、出荷され皆様のもとに届く流れとなります。

●日々の業務

分析やタンクの洗浄、詰め作業や仕込みまで多々。帳簿記帳や税処理、営業や配達配送までほぼ一人でまかっているため、忙しい毎日を送っております。

あまり人前でお話する機会がないため、不慣れで申し訳ありません。ご清聴ありがとうございます。

幹事報告

1. 例会変更のお知らせ

沼津西…4/29(木)は祝日休会

富士宮…4/29(木)は休会

富士山吉原…4/29(木)は祝日休会

2. 4/10(土) R L I パートII (オンライン) ⇒ 實石君・山口君・吉野君 3名出席

3. 会員名簿情報確認書 ポストイン

⇒ご確認の上、4/30(金)までに事務局へご提出ください(FAX・メール可)

スマイル・ボックス

大熊君…會森様、本日は富士宮よりお越しいただきありがとうございます。卓話よろしく願いいたします。

2020年8月度

出席一覧表

出席委員会

氏名	出席回数 当C 他C	氏名	出席回数 当C 他C	氏名	出席回数 当C 他C	氏名	出席回数 当C 他C	氏名	出席回数 当C 他C	氏名	出席回数 当C 他C	
東	③ 0	高地	2 0	大熊	③ 0	勝呂	③ 0	渡邊(洋)	③ 0	出席計算に用いた 会員延数 138名 例会出席% 83.33 地区報告% 89.13 ※出席回数・当C欄の 枠入数字はホームクラ ブ100%を示す。		
道前	0 0	楠木	③ 0	奥村	1 2	高原	2 0	渡邊(芳)	③ 0			
服部	2 1	峯村	③ 0	大村	③ 0	寺田	③ 0	山口	③ 0			
細澤	③ 0	三好	1 0	太田	③ 0	塚本	2 1	山本	2 1			
今田	2 0	望月	2 0	大友	③ 0	恒吉	③ 0	横溝	③ 0			
石川	③ 0	森藤	1 0	向坂	③ 0	上田	③ 0	吉野	③ 1			
石渡	③ 0	村上	0 0	清	2 1	渡邊(好)	2 1					
實石	③ 0	野際	③ 0	積	③ 0	渡邊(雅)	③ 0					
木村	③ 0	野口	2 1	白壁	③ 0	渡邊(真)	③ 0					
小林	2 0	大石	③ 0	●杉山	③ 0	渡邊(秀)	③ 0					

●は出席免除者

四つのテスト

一言行はこれに照らしてから

- I 真実か どうか
- II みんなに公平か
- III 好意と友情を深めるか
- IV みんなのためになるか どうか

ロータリーの標語

超我の奉仕

Service Above Self