

## クラフト酒の開発と品質管理の技術

### 支援の背景

NOMU醸造所より、米を主原料としたいわゆるクラフト酒（酒税法上の「その他の醸造酒」）を開発するため、酒造管理技術を習得したいとして、当センターへ技術相談が寄せられました。

### 支援内容

当センター内で小規模の試作試験を行いながら、発酵過程の品質管理技術として、浮標を用いたアルコール度数測定、酸度および日本酒度の測定方法について、技術指導を行いました。併せて、副原料の配合やろ過工程について提案、試作を行いました。

### 支援の成果

2025年10月末に県内初の「その他の醸造酒製造免許」として交付され、マイクロブリュワリーとしての活動が始められました。

当センターでの試作をもとに、米と県産農産物の副原料からなるクラフト酒が商品化され（図1）、県内飲食店での提供も始まっています（詳細はNOMU醸造所HP参照）。



図1 製品

NOMU醸造所 HP

<https://nomu.okinawa/>

「その他の醸造酒」とは、穀類、糖類等を原料として発酵させたもの（アルコール分が20度未満でエキス分が2度以上のもの）「酒税法における酒類の分類及び定義」より