

第9回 品質管理交流会 - キリンビール(株)横浜工場

品質管理部会では、他社や異業種の取り組みから改善のヒントを見つけることに主眼を置き、品質管理交流会を実施している。今回は部会長会社のキリンビール(株)にご協力戴き、部会長の井上副工場長よりビール作りに於ける品質管理への取り組みを説明戴き、製造工程見学を実施した(参加24名)。

キリンビールは日本のビール発祥の地である横浜山手に99年前に設立され、その後現在の生麦に横浜工場が建設された。一番絞り、端麗(生)など全7種類のビールや発泡酒を生産し首都圏に供給している。ビール製造は、粉砕した大麦麦芽を温水と混ぜ、もろみ(甘いおかゆ状のもの)を造る。もろみをろ過して麦汁をとりホップを加え煮沸する。麦汁に酵母を加えて発酵させる。

約1週間貯蔵する(麦汁中の糖分がアルコールと炭酸ガスに分解され「若ビール」となる)。更に低温で数十日間貯蔵する(この間に熟成し、炭酸ガスが溶け込み、調和のとれたビールとなる)。

ビンや缶に詰める、といった工程で構成される。当日は各工程を分りやすく説明しながら、有害微生物の排除や、商品毎の香りや味と飲み心地を保つポイントなどについて詳しくご説明戴いた。完成したビールは、計測データによる判定に加え、最終的には毎日の出荷判定会議にて試飲され保証されている。参加者はこのあと製造工程の見学と出来立てビールの官能検査を体験した。



もろみを煮沸する釜



工場見学風景