

# 琉球大学学術リポジトリ

## オリオンビール～ビール醸造技術の進歩～

メタデータ	言語: 出版者: 南方資源利用技術研究会 公開日: 2014-10-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 新垣, 昌光 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="http://hdl.handle.net/20.500.12000/0002017443">http://hdl.handle.net/20.500.12000/0002017443</a>

## 講演要旨

南方資源利用技術研究会

# 特別講演 「オリオンビール ～ビール醸造技術の進歩～」

オリオンビール(株)

取締役名護工場次長 新垣昌光

## 1. 当工場の概要

まず、始めにオリオンビール名護工場の概要を説明させていただきます。

竣工 昭和 33 年 11 月  
敷地面積 50,706 m<sup>2</sup> 建物延面積 20,014 m<sup>2</sup>  
従業員数 195 名 (アルバイト、協力会社含む)  
製造能力 7 万 2 千 KL/年  
取扱商品 ビール、発泡酒、清涼飲料

↳ いたこ 経済茶、ウーロン茶、さしひん茶  
ホッカ、バイオインヒーロー

## 2. オリオンビールの歴史

オリオンビールの歴史について。特に設立時の背景とその後の会社の経緯について、また、本土ビール会社とのかかわりなど歴史的な背景について述べます。

## 3. ビールの製造工程

ビールの製造工程について説明し、ビール醸造についての話を致します。

## 4. ビール醸造技術の進歩

ビール醸造を行う為の設備の進歩や品質管理の管理方法の推移をお話いたします。

設備：開放形タンク→有蓋タンク→屋外タンク

酵母添加の自動化

分析：分析の手分析から機器分析化へ。PCR などの技法を用いたビール有害菌の迅速同定法の導入など。

## 5. 今後の研究課題

ビール業界の激変。スーパードライの台頭、地ビールの解禁、発泡酒の登場など。それに対応する為の、新たなビール作りとビールにとらわれない研究開発体制作り。

研究開発部 12 名

二条大麦：ビール専用。(普通六条大麦) つぶす大きい。ビール用大麦ともいわれる。

↓  
品種改良。50~70% まで改良。  
根を切る。

↓  
麦芽  
ふかし、29-7.1K

70% Filt 25% 以上  
10% = 20% Filt 25% 以下

ビール 米 10% Filt 90%