

現在の担当業務は

県内の酒蔵が使用する県オリジナル酵母を培養、頒布しています。山形県が保有する酵母は、醸造ロス削減のための泡が出にくい酵母や、バナナやリンゴの香りがする酵母など多岐にわたり、毎日新しい発見があります。月1000本程度ある酵母分譲の際には、企業側担当者と直接会話できるため、現場の生の声がわかり、都度チーム全体で相談に乗っています。私たちも、センターで開発した酵母を使用し、試験醸造しています。

職場の雰囲気は

清酒の仕込みや研究会の運営など、チームで行う仕事が多いので、会話が多く活気のある職場です。酒蔵の杜氏さんや研修生とともに醸造試験を行ったり、県の清酒鑑評会の運営を行ったりする中で様々な人と関わります。お酒の業界は食通の方が多く、県内の飲食店の話題が過熱することも。



蒸米の放冷



クラフトサケの準備



プライベートの様子（花笠祭り）



曾根 貴志
工業技術センター
地域資源開発支援部
(令和7年度採用)

ある1日の流れ

8:30

朝礼ミーティング、酵母の受注チェック

9:00

清酒もろみの管理（權入れ、温度調整など）

10:00

清酒の分析（アルコール測定、アミノ酸度測定）

11:00

メーカーさんに酵母の頒布、発送

12:00

お昼（お弁当屋さんや産業技術短大の学食が利用できます）

13:00

酵母用培地の糖化液づくり

14:00

濾過作業

15:00

お茶ミーティング

16:00

翌日使用する蒸米を洗米する

17:00

戸締りチェック

17:15

業務終了、帰宅

県職員を選んだ理由は

学生の頃、全国各地の銘酒を扱う居酒屋でアルバイトをしていました。初めて社会で働き、右も左もわからず苦労しましたが、山形の日本酒を紹介するとみんな笑顔で帰って行くのでした。この経験から広く山形のお酒に関わりたいと思い、入庁を決意しました。

県職員に興味がある方へメッセージを

山形県には、世界から評価されるモノづくり企業がいくつもあります。メーカーの技術者は、自社製品に誇りを持ち、常に品質向上に向け探求しています。そんな方たちと一緒に切磋琢磨し、仕事ができる環境は全国的に見ても恵まれています。それぞれの得意分野を活かし、一緒に山形県を盛り上げていきましょう。