

第 109 回 温度計測部会 (SICE TEMP2001)

「サントリー武蔵野ビール工場での温度計測見学会」報告

主催：計測自動制御学会 計測部門

企画：温度計測部会

温度計測部会では、東京都府中市にあるサントリー（株）・武蔵野ビール工場の見学会を開催致しました。ビール工場の一般見学コース、及び一般の見学コースには含まれていない生産プロセス、制御監視エリアを、間近で見学させて頂ける事ができました。

★13:50 分倍河原駅集合、サントリーシャトルバスでGO!★

“MALT'S”デザインのシャトルバスで工場へ。

★14:00 一般コース見学★

「仕込み」～「梱包」までの工程を見学。

★15:00 ビール製造工程説明聴講★

ビール製造において、「温度」はきわめて重要なパラメータであり、材料の加工から製缶までの、ほぼ全工程温度管理がなされている。

ワインは、その年のぶどうの品質でワインの味が決まり「**年ものは旨い!」となるが、ビールの場合は、麦やホップの出来が悪いからといって「今年のビールははずれですねえ」は許されない。「原料の品質変動に対して、製造プロセスの調節(原料比率、温度、時間、他)でビールを均質に製造しなくてはならない」という説明に”モダン”と”匠”の融合を感じました。

★15:30 生産プロセス、制御監視エリア 見学★

一般見学コースでガラス越しに見学した工場内へ。タンク、配管へのセンサ設置状況や、制御監視室でDCS、計器、監視盤の様子を見学。環境調和への取り

組みも積極的で、見学途中、約 30 種分別のごみ箱を発見。ほとんどの副産物・廃棄物がリユース・リサイクルされているとの事。

★16:00 各種ビール試飲、懇談★

ビールの試飲をさせていただき、ビール製造の管理をされている方と懇談。アルコールの潤滑油のせい、か、「温度管理」、「味わいのトレーサビリティ(?)」など多方面の話題で盛り上がり、工場の方々の「おいしいビールを作り続けるための強い情熱」を感じることが出来ました。

★17:20 見学会終了★

"MALT'S"デザインのシャトルバスで分倍河原駅まで送迎いただき解散。

サントリー武蔵野ビール工場のみなさま

ありがとうございました！

サントリー武蔵野ビール工場 URL

<http://www.suntory.co.jp/factory/musashino/>