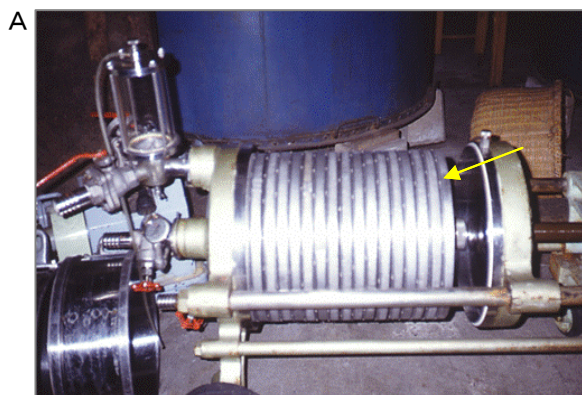


## 29 酒類製造に関わる作業

【関連する職種(一般の呼称)】	
日本酒製造、ビール醸造、ワイン醸造	
【石綿製品(代表的な2, 3)】	
石綿原綿	石綿含有吹きつけ材

●原酒を濾過して清酒にする時に石綿を使用しました。約200Lの原酒に0.5-1kgの石綿を投入しよく混ぜます(この時にかなり粉じんが飛散するようです)。その後濾過器に入れると、濾過器に貼ってある布に石綿は付着し、清酒が出てきます。濾過の回数は秋から春の7ヶ月間は月に2-3回、その他の月は月1回くらいだったようです(自験例の働いていたところではそれくらいの頻度だったようです)。

●石綿を使うと清酒の透明度が高くなるようで、品評会に出すようなお酒には1990年をはじめでも石綿を使っていた、と酒造業の方が話していました。



①清酒の濾過に使用する道具。1枚1枚が金属の円板でその上に布をはって濾過したようです。



②石綿を漉(こ)した後の布は洗って乾燥後再使用しました。乾いて円板状に固まった石綿はそのまま外に捨てていたとことで、その際に石綿繊維にばく露した可能性があります。



洋酒工場の蒸留装置。寒冷地にあるため建物の結露防止で吹きつけ石綿が施工されています。装置内に石綿粉じんが入ることはありませんが、吹きつけ石綿の劣化や損傷により、作業員が石綿粉じんにはく露する可能性があります。

※掲載した写真はイメージ写真です