

「おお岡大」を造ってみたいプロジェクト 隊員募集

宮下酒造の協力により、「おお岡大」の酒造り体験企画を計画しました。岡山大学関係者で、原則として全ての日程に参加できる方を10名程度募集します(岡大ライスを収穫したフィールド実習Ⅰ、Ⅱの履修生は大歓迎です)。各回ともに原則として宮下酒造に集合してもらいます。参加の希望がある場合は、下記宛にメールで氏名、年齢(20歳未満は試飲できません)、学籍番号、連絡先(携帯番号、メールアドレス)を記入して申し込んで下さい。

2月19日(月)12:30より、フィールド科学センター第1実習室(実習棟1階西側)にて、オリエンテーションを実施します。

問合せ: 齊藤邦行@FSセンター(ksaitoh@okayama-u.ac.jp)まで

日程(5日開催):

第1回 2月20日(火) 午前9時~11時: 「おお岡大」の造り方

「おお岡大」純米吟醸の本番仕込み前に宮下酒造での酒造りの工程の作業を見学していただき、どのようなことをするのかを理解していただきます。作業は午前9時からありますので、先に見学していただいた後、事務所2階にて「おお岡大」の造り方について説明します。見学は麴造り(もと・留麴引き込み等)、もと・初の仕込みを見ていただきます。

第2回 2月21日(水) 午前9時~11時: もと仕込み

もと麴40kgと掛米80kgを用い、もとの仕込みを行います。蒸し上った掛米を機械(放冷機)で冷ましてタンクに仕込み、櫛入れを行います。作業的には1時間前後で終わります。

第3回 3月2日(金) 午前9時~11時: 初麴造り

初麴の蒸米約50kgを手作業で冷まし、麴室(こうじむろ)に引き込み、麴菌をふりかけ山にして固める作業をします。作業的には2~3時間で終わります。

※麴室の中は暑いのでタオルを持参してください!

第4回 3月6日(火) 午前9時~11時: 本仕込み(初添え仕込み)

先に仕込んだもと(サンプル確認)を用い、掛米266kgを添加して本仕込み(初添え仕込み)を行います。蒸し上った掛米266kgを機械(放冷機)に通して冷まし、櫛入れを行います。作業的には1時間前後で終わります。

第5回 4月2日(月)~4月6日(金)の間の1日(後日調整) 午後2時~4時: 試飲

もろみサンプルを確認後、新酒しぼりたて原酒を試飲します(20歳未満は香りのみ)。後日搾ったお酒と酒粕を配布します。

