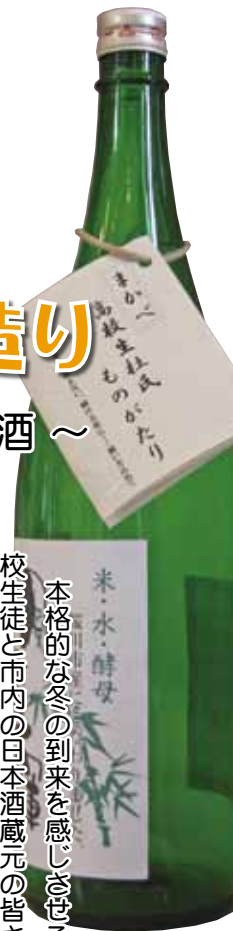




段仕込みで醪を造るため、酒タンクに蒸米を入れる
真壁高校生徒の皆さん

真壁高校生徒と 市内蔵元の 協働による日本酒造り

～ 100%桜川市産の原材料の日本酒 ～



本格的な冬の到来を感じさせる昨年12月中旬、真壁高校生徒と市内の日本酒蔵元の皆さんが、桜川市を元気にするお酒（日本酒）を造ろうと、その原酒の元になる「醪」を造るために「段仕込み」を行いました。

日本酒造りの特徴 「段仕込み」

日本酒は、お米を発酵させて造る醸造酒。その日本酒の元となる醪の材料の麴・蒸米・水を一度に入れず、三段階に分けて仕込みをする作業が「段仕込み」と呼ばれ、日本酒造りの特徴です。

段仕込みは、雑菌の繁殖を抑えつつ酵母の増殖を促し、醪の温度管理をしやすくするための独特な方法。

冬の冷え込んだ酒蔵の中で、品質を落とさないように素早く作業をする必要があります。25kgもの蒸米を担いで走ったり、蒸しあがったばかりの熱い蒸米を素手で広げたりと、とても大変な作業です。

地元原材料の日本酒で 地元を元気に

今年で2年目となる、この真壁高校生徒と日本酒蔵元の協働による日本酒造りは「地

元真壁高校の生徒が育てたお米を使って、地元を元気にするお酒を造りたい。」という、同蔵元社長の思いから始まりました。

この日本酒は、真壁高校産コシヒカリをはじめ、醸造用水は筑波山水系地下水、酵母は磯部地区の山桜の花びらから採取した酵母を使用するなど、100%桜川市産の原料の日本酒です。

真壁高校生徒の奮闘

この酒造りには、真壁高校2年生3人、1年生6人の計9人が参加しています。

生徒の皆さんは、全員がソフトボール部員で団結力があがり、昨年、同作業を経験した2年生が1年生にアドバイスをしながら、日本酒造りを進めています。

生徒の皆さんが、春の種撒きから秋の収穫まで丹精込めて作った醸造米コシヒカリは、日本酒造りが本格的に始



酒造りに参加している真壁高校生徒の皆さんと蔵元社長（左から5番目）

まる11月下旬から、精米され蒸されます。蒸された米は、麴造り・酒母・醪の仕込みに使われます。

2年生でソフトボール部キヤプテンの小島幹生さんは、「地道な作業が色々あり大変だけど、みんなで一緒に作業することがとても楽しい。今年は昨年以上においしいお酒を造りたい。」と話していました。

歯科 小児歯科

インプラント 床矯正
(自由診療 1歯20万円～) (自由診療 9万円～)

歯科用CTあり (撮影料19,800円～)

やなぎだ歯科
YANAGIDA DENTAL CLINIC

■診療時間/午前9:00～12:30
午後2:30～7:00

■休診日/木曜午後・土曜午後・日曜・祝日

歯科医師 柳田佳代子 柳田充康

桜川市西飯岡539-4 坂戸小学校正門前
<http://www.yanagida-dc.com> ☎0296-76-3700

パワーマート岩瀬店前 平日6:30まで受付

ナオ シロイハ (休診日: 日曜・祝日、水曜)

☎70-4618

とびた歯科クリニック 検索

とびた歯科クリニック