

酒づくり大学 18 期生各位

酒づくり大学 18 期生今後の予定（概略）

酒造り大学の今後の概略日程を下記のように予定します。予定に入れておいてください。酒の仕込みは特別純米酒を 11 月 24 日、純米吟醸を 12 月 7 日より開始しますが詳細日程は 11 月 3 日の勉強会で説明します。勉強会では酒の仕込みの詳細日程や作り方、注意点等細かな説明をしますので新入生は必ず出席するように願います。種粳採取（10 月 18 日）以降の予定の詳細についてはその都度改めて連絡いたします。

毎年お願いしていますが納豆菌をはじめとした乳酸菌は酒造りの大敵です。11 月始めから（仕込み開始の 1 ヶ月前）は納豆等の乳酸発酵の食品に接触するのは止めてください。納豆菌等の乳酸菌が蔵に侵入すると酒が作れなくなります。ご家族にも協力してもらってください。

1 2 月 6 日と 2 月 28 日は恒例の三宅酒造主催の新酒試飲会と蔵開きを開催します。スタッフとして協力願います。

大学でつくる都の酒の試飲会は順調にいけば 2 月 14 日に計画したいと思っています。

8 月 30 日（日）石包丁作成

9 月 6 日（日）ぐい呑み作成、集合 13 時 30 分、ハローズ駐車場

9 月 12 日（土）カリコンサート 16 時開演、三宅酒造

10 月 18 日（日）種粳採取、稲刈り 集合 9 時、現地

11 月 3 日（日）勉強会 13 時より総社吉備路商工会

11 月 8or15 日（日）杉枝集め 集合 9 時、三宅酒造

11 月 22 日（日）杉玉作り開始、三宅酒造

11 月 24 日（火）純米酒仕込み開始

12 月 6 日（日）試飲会 スタッフとして 9 時～16 時

12 月 7 日（月）純米吟醸仕込み開始

1 月 21 日（木）頃 純米酒上槽予定

2 月 4 日（木）頃 純米吟醸上槽予定

2 月 14 日（日）大学試飲会予定、詳細未定、

2 月 28 日（日）蔵開き スタッフとして 9 時～16 時

平成 27 年 8 月 28 日

三宅酒造(株) 小沢