

酒づくり大学20期生各位

都の種籾採取、稲刈り、勉強会、その他今後のお知らせ

都の種籾採取、稲刈り

- ① 日時：平成29年10月22日（日）午前8時30分
午前中に種籾採取（約20kg）、昼食後稲刈りの予定です。昼食は三宅酒造へ帰って食べます。
- ② 場所：田植えをした田圃
- ③ 集合場所：午前8時20分に現地（山手公民館駐車場・田植え時と同じ場所）
 - ・ 各自の準備物ポリバケツ：10リットル程度のサイズのもの1ヶ
 - ・ 石包丁またはハサミ（稲の穂先を切り取るのに使用する）
 - ・ 鎌（ノコギリ鎌がベスト）
 - ・ 昼食（カレー）、お茶は用意します。
- ④ 会費：20期生は無料、その他は200円/人
- ⑤ 雨天や稲が湿っている場合は稲刈りは中止します。種籾採取は小雨でも実施します。
- ⑥ 参加申し込み；10月15日までに小沢まで。準備の都合上欠席の場合も連絡願います。

2. 勉強会

- ① 日時 平成29年11月3日（金、祝日）午後1時より
- ② 場所 総社吉備路商工会研修室
集合場所は10月22日と同じです。
- ③新入生は必ず出席願います。筆記用具要。
酒づくりの方法、作業の実際、作業の詳細日程等を説明します。
- ④参加申し込み：10月31日までに小沢まで

3. 酒の仕込み

大学の酒は今年も純米酒、純米吟醸、各1本仕込む予定です。大学の酒は平成29年11月28日（純米酒）、平成29年12月5日（純米吟醸）から作業を開始する予定です。詳細は11月3日の勉強会で説明いたします。

4. 杉枝集め、杉玉づくり

- ①杉枝集め
 - ・ 日時 平成29年11月12日（日）午前9時に三宅酒造集合、小雨決行
 - ・ 行き先 真庭市（昨年と同じ）
 - ・ ノコギリ、ナタがあれば持参ください
 - ・ 参加申し込み：11月5日までに小沢まで
 - ・ 杉玉は11月18日（土）より作成開始します。

5. その他

- ①三宅酒造(株)主催の新酒試飲会は例年通り平成29年12月10日（日）に開催予定にしています。これも例年通り、会員多数の方にお手伝いいただく予定にしていますので、よろしく願いいたします。
- ②酒の仕込みにあたっての厳守事項
酒の仕込みに使用する麴菌の大敵に乳酸菌があります。乳酸菌が麴をつくる部屋に侵入す

ると麴が作れなくなりますので乳酸菌を利用した食品の摂取は仕込みの1ヶ月程度前(10月下旬以降)から控えてください。**特に納豆は厳禁です。**冷蔵庫などに乳酸菌を使用した食品を保管すると、その物から他の物へ乳酸菌が付着し、それを触ったり摂取した人に乳酸菌が付着し侵入することもありますのでご家族の方の協力もお願いします。

平成29年10月1日

三宅酒造(株) 小沢