

酒づくり大学 21 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

#### 1. 都の種籾採取、稲刈り

- ① 日時：平成 30 年 10 月 21 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、添付地図参照）
- ④ 各自の準備物
  - ・ ポリバケツ：10ℓ容程度のサイズのもの 1 ケ
  - ・ 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（ノギリ鎌がベター）
  - ・ 昼食（カレー）、お茶は用意します。
- ⑥ 会費：21 期生は無料、その他は 200 円/人
- ⑦ 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。
- ⑧ 参加申し込み；10 月 14 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（土、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 21 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 30 年 11 月 26 日（純米酒）、平成 30 年 12 月 4 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. その他

- ① 三宅酒造株主催の新酒試飲会は例年通り平成 30 年 12 月 9 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、よろしくお願いたします。

#### 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麹菌の大敵に乳酸菌があります。乳酸菌が麹をつくる部屋に侵入すると麹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 30 年 8 月 28 日  
三宅酒造(株) 小沢