

第28回知的のんべえのための酒づくり講座スケジュール

1 開・閉講式日程等

月 日		会 場	時 間	内 容
11/1 (土)	開講式	大和川ミュージアム四方 (旧大和川酒造北方風土館)	14:30～16:45	・概要説明・鈴木先生の講話 ・オリエンテーション ・利き酒会（飲み比べ）
3/7 (土)	閉講式	喜多方プラザ 小ホール	14:30～16:45	・認定証授与・表彰 ・試飲会（講座で造ったお酒） ＋そば少々

※【開講式】【閉講式】は、参加者全員合同で行います。

※ 利き酒会・試飲会があります。飲酒される方は車等の運転はしないでください。

2 各蔵元の特徴と実技日程

※各蔵元での作業工程には多少の変更がありますので、実技日程が変更になる場合もあります。

1	合資会社喜多の華酒造場	住所：喜多方市前田 4924 電話：0241-22-0268	定員 15 名
喜多方の駅から一番近い酒蔵です。会津産の米で純米吟醸酒を造ります。 身体を動かすのが好きなかた、お酒が出来るまでを体感したいかた一緒に造りましょう。 お酒は全量槽にて搾ります。			
実技日程（日時）		実技内容等	
1	11月1日(土) 14:30～16:45	【開講式】 ※ 懇親会 場所：大和川ミュージアム四方（旧大和川酒造北方風土館）	
2	11月2日(日) 9:00～12:00	洗米	
3	11月15日(土) 9:00～15:00	仲仕込（蒸取り～洗米）	
4	11月16日(日) 9:00～12:00	留仕込（蒸取り）	
5	12月13日(土) 13:30～	上槽予定（20日にズレる場合は別作業）	
6	12月20日(土) 13:30～	上槽予定（13日にズレる場合はにぎり瓶詰） 上槽日に懇親会予定です。	
7	1月10日(土) 9:30～	ラベル貼り	
8	3月7日(土) 14:30～16:45	【閉講式】 場所：喜多方プラザ小ホール	

2	笹正宗酒造株式会社	住所：喜多方市上三宮町上三宮字籬山 675 電話：0241-24-2211	定員 15 名
飯豊山の伏流水を仕込み水とし、地元喜多方の米を主に使っての酒造り。 講座のお酒は、もちろん喜多方産米を使用。ご都合にあわせて懇親会あります。			
実技日程（日時）		実技内容等	
1	11 月 1 日(土) 14:30～16:45	【開講式】 場所：大和川ミュージアム四方（旧大和川酒造北方風土館）	
2	1 月 17 日(土) 8:30～12:00	講座 仕込み 見学	
3	1 月 24 日(土) 8:30～12:00	仕込み	
4	1 月 31 日(土) 8:30～12:00	仕込み	
5	2 月 7 日(土) 8:30～12:00	醪経過観察、仕込み	
6	2 月 14 日(土) 8:30～12:00	上槽予定	
7	2 月 21 日(土) 8:30～12:00	ラベル貼り	
8	2 月 28 日(土) 8:30～12:00	予備日	
9	3 月 7 日(土) 14:30～16:45	【閉講式】 場所：喜多方プラザ小ホール	

3	合資会社大和川酒造店	住所：喜多方市字押切南二丁目 115 電話：0241-21-1500	定員 20 名
地の水・地の酒・地の技・地のエネルギーにこだわって酒造りをしています。喜多方産山田錦（自社栽培）を 50%まで磨いた純米大吟醸を皆様の力を結集して、楽しく美味しいお酒を生み出しましょう。			
実技日程（日時）		実技内容等	
1	11 月 1 日(土) 14:30～16:45	【開講式】 場所：大和川ミュージアム四方（旧大和川酒造北方風土館）	
2	1 月 10 日(土) 13:00～17:00	酒母・仕込・麴引き込み	
3	1 月 17 日(土) 13:00～17:00	留仕込・洗米・水麴・仕込（夜…そば会）	
4	2 月 14 日(土) 13:00～16:00	しぼり・袋吊り（夜…懇親会）	
5	3 月 7 日(土) 9:00～13:30	ラベル貼り	
6	3 月 7 日(土) 14:30～16:45	【閉講式】 場所：喜多方プラザ小ホール	

4	夢心酒造株式会社	住所：喜多方市字北町 2932 電話：0241-22-1266	定員 20 名
明治10年創業、「夢心」「奈良萬」の製造元 今回も講座専用タンクで酒造りをします。貴方の一挙手がお酒を美味しくします。			
実技日程（日時）		実技内容等	
1	11月1日(土) 14:30～16:45	【開講式】 とんかつナイト 場所：大和川ミュージアム四方（旧大和川酒造北方風土館）	
2	1月10日(土) 13:00～15:30	洗米（手洗い）	しゃぶナイト
3	1月11日(日) 9:00～11:00	蒸米、麴造り	
4	1月17日(土) 13:00～15:00	洗米（機械洗い）、講義	蕎麦ナイト
5	1月18日(日) 9:00～12:00	留仕込み、仕込み準備、仕込みタンク製造	
6	2月14日(土) 13:00～16:00	上槽（しぼり）	馬ナイト
7	2月15日(日) 8:30～10:00	粕はがしと粕詰め作業（希望者のみ）	
8	3月7日(土) 10:00～14:00	商品受領後に各自ラベル貼りと発送準備 【閉講式】 場所：喜多方プラザ小ホール 14:30～	

5	合資会社 会津錦酒造	住所：喜多方市高郷町西羽賀字西羽賀 2524 電話：0241-44-2144	定員 10 名
今回の講座は、純米吟醸（精米歩合 60%）を造ります。 皆さんで、楽しく美味しいお酒を造りましょう。 ※醪の進み方によって上槽日が変更になる可能性もあります。			
実技日程（日時）		実技内容等	
1	11月1日(土) 14:30～16:45	【開講式】 場所：大和川ミュージアム四方（旧大和川酒造北方風土館）	
2	12月13日(土) 9:00～12:00	麴造り（種切り） 山都町の蕎麦屋にて昼食	
3	12月20日(土) 9:00～15:00	仲仕込み、洗米 宿泊は民宿を予約、民宿又は吉田屋にて懇親会	
4	12月21日(日) 9:00～12:00	留仕込み	
5	1月17日(土) 13:00～17:00	上槽（予定） 搾りたてのお酒で懇親会（民宿又は吉田屋）、宿泊は民宿を予約	
6	1月24日(土) 9:00～15:00	瓶詰め、ラベル貼り	
7	3月7日(土) 14:30～16:45	【閉講式】 場所：喜多方プラザ小ホール	

6	有限会社峰の雪酒造場	住所：福島県喜多方市字桜ガ丘 1-17 電話：0241-22-0431	定員 15 名
酒米「夢の香」で純米吟醸酒を仕込み、県の鑑評会に出品します。 昨年はいと一歩で知事賞でした。 今年こそは知事賞めざして頑張りましょう！			
実技日程（日時）		実技内容等	
1	11 月 1 日（土） 14:30～16:45	【開講式】 場所：大和川ミュージアム四方（旧大和川酒造北方風土館）	
2	11 月 2 日（日） 9:00～12:00	麴作業	
3	11 月 8 日（土） 13:00～16:00	洗米など	
4	11 月 9 日（日） 9:00～12:00	仕込みなど	
5	12 月 6 日（土） 13:00～16:00	上槽	
6	12 月 7 日（日） 9:00～12:00	ビン詰	
7	3 月 7 日（土） 14:30～16:45	【閉講式】 場所：喜多方プラザ小ホール	