

第29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
11/7 (土)	開講式	喜多方プラザ 小ホール	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）
3/6 (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 20 名
喜多方の駅から一番近い酒蔵です。 喜多方産の五百万石と飯豊山からの伏流水で純米吟醸酒を造りましょう。				
実技日程（日時）			実技内容等	
1	11 月 7 日(土) 14:30～16:45		【開講式】 場所：喜多方プラザ小ホール	
2	11 月 8 日(日) 9:30～10:30		蔵見学	
3	11 月 14 日(土) 13:30～16:30		仲仕込～洗米 【懇親会予定】	
4	11 月 15 日(日) 9:00～12:00		留仕込	
5	12 月 12 日(土) 10:30～12:00		搾り予定日 ※経過を見ながら決定 【懇親会予定】	
6	12 月 13 日(日) 9:30～12:00		搾り予定日 ※経過を見ながら決定	
7	12 月 19 日(土) 9:30～12:00		瓶詰め	
8			ラベル貼り 適宜	
9	3 月 6 日(土) 14:30～16:45		【閉講式】 場所：喜多方プラザ小ホール	

2	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 25 名
大和川ファームで栽培した、喜多方産山田錦を 50%まで丁寧な精米し、純米大吟醸を仕込みます。皆様の力を結集し、一緒に酒造りを楽しみながら、喜多方の土地の魅力が詰まった美味しいお酒を生み出しましょう。酒造りはもちろん、ぜひ喜多方の食や文化も存分にお楽しみください。			
実技日程（日時）		実技内容等	
1	11 月 7 日(土) 14:30～16:45	【開講式】 場所：喜多方プラザ小ホール	
2	1 月 9 日(土) 13:00～17:00	酒母仕込・麴引き込み・種振り作業	
3	1 月 16 日(土) 13:00～17:00	留仕込み・洗米・水麴（夜・蔵座敷にてそば会）	
4	2 月 13 日(土) 13:00～17:00	しぼり袋吊・にごり酒瓶詰め（夜・市内居酒屋にて宴会）	
5	3 月 6 日(土) 9:00～13:00	ラベル貼り 【閉講式】 場所：喜多方プラザ小ホール 14:30～	

3	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 25 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 7 日(土) 14:30～16:45	【開講式】 場所：喜多方プラザ小ホール	
2	1 月 9 日(土) 13:00～15:30	洗米（手洗い）	しゃぶナイト
3	1 月 10 日(日) 8:15～11:00	蒸米 8:45 米入れ 麴造り	
4	1 月 16 日(土) 13:00～15:00	洗米（機械洗い） 講義	蕎麦ナイト
5	1 月 17 日(日) 9:30～12:00	留仕込み 10:00 米入れ 仕込み準備 10:45 蒸上がり	
6	2 月 13 日(土) 13:00～16:00	上槽（しぼり）	馬ナイト
7	2 月 14 日(日) 8:00～10:00	粕はがしと粕詰め作業（希望者のみ）	
8	3 月 6 日(土) 10:00～14:00	商品受渡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～	

4	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 15 名
今回の講座酒は、飯米を使用して講座だけの醪を1本仕込みます。 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7日(土) 14:30～16:45	【開講式】 場所：喜多方プラザ小ホール	
2	12月12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19日(土) 9:00～15:00	仲仕込み、洗米 弊社で宿泊の予約をします。宿に移動後、懇親会	
4	12月20日(日) 9:00～12:00	留仕込み	
5	1月16日(土) 13:00～17:00	上槽（予定） 搾りたてのお酒で懇親会、宿泊は予約します。	
6	1月17日(日) 9:00～12:00	粕はがし、粕詰め	
6	1月23日(土) 9:00～15:00	瓶詰め、ラベル貼り	
7	3月6日(土) 14:30～16:45	【閉講式】 場所：喜多方プラザ小ホール 閉講式後、宿泊する場所まで移動して打ち上げ(18:30～)をします。宿泊はこちらで予約。	

5	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。 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7日(土) 14:30～16:45	【開講式】 場所：喜多方プラザ小ホール	
2	11月8日(日) 9:00～12:00	麴作業	
3	11月14日(土) 13:00～16:00	洗米など	
4	11月15日(日) 9:00～12:00	仕込みなど	
5	12月12日(土) 13:00～16:00	上槽	
6	12月13日(日) 9:00～12:00	ビン詰	
7	3月6日(土) 14:30～16:45	【閉講式】 場所：喜多方プラザ小ホール	