

「おお岡大」を造ってみ隊プロジェクト

隊員募集

宮下酒造の協力により、「おお岡大」の酒造り体験企画を計画しました。岡山大学関係者で、原則として全ての日程に参加できる方を10名程度募集します（岡大ライスを収穫したフィールド実習の履修生は大歓迎です）。各回ともに原則として宮下酒造に集合してもらいます。参加の希望がある場合は、教務学生係の申込用紙に氏名、年齢（20歳未満は試飲できません）、所属（学籍番号）、連絡先を記入して下さい。2月14日（木）12：30より、フィールド科学センター第1実習室（実習棟1階西側）にて、オリエンテーションを実施します。



問合せ：齊藤邦行@FSセンター（TEL：251-8346、ksaitoh@cc.okayama-u.ac.jp）まで

日程（5日開催）：

第1回 2月15日（金）午前9時～12時：「おお岡大」の造り方

宮下酒造の醸造過程（麴造り、もと仕込み、本仕込み）の見学と、「おお岡大」純米吟醸の造り方の説明。

第2回 2月19日（火）午前9時～12時：もと麴造り

もと麴の蒸米40kgを手作業で冷まし、麴室（こうじむろ）に引き込み、麴菌をふりかけ山にして固める。

第3回 2月22日（金）午前9時～12時：もとの仕込み

第2回で造ったもと麴40kgと掛米80kgを用い、もと仕込みを行う。蒸し上った掛米80kgを手作業で冷ましてタンクに仕込み、權入れを行う。

第4回 3月3日（月）午前9時～12時：本仕込み（初仕込み）

第3回で造ったもとを用い、麴90kg、掛米215kgを添加して本仕込み（初仕込）を行う。蒸し上った掛米215kgを手作業で冷ましてタンクに仕込み、權入れを行う。

第5回 3月24日（月）～4月4日（金）の間の1日（後日調整）午後2時～4時：試飲
もろみを確認後、新酒しぼりたて原酒を試飲します（20歳未満は香りのみ）。

