

私たちが課題研究で栽培した 酒米（山田錦）が商品化されました！！

植物科学科3年作物専攻



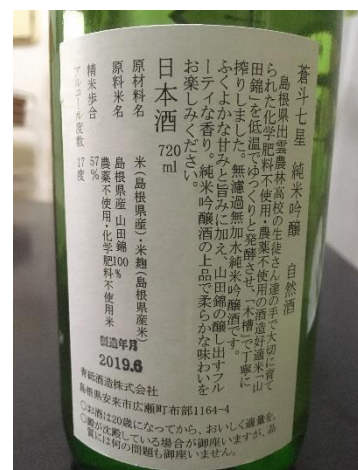
私たち植物科学科作物栽培コース作物専攻生が、2年生の時から開始した課題研究のテーマ「出農初（発）酒米で地域貢献！」で有機栽培した酒米（山田錦）が商品化されました。



お酒の全体



お酒の表ラベル



お酒の裏ラベル

醸造していただいたお酒の裏ラベルには、

蒼斗七星 純米吟醸酒 自然酒

島根県出雲農林高校の生徒さん達の手で大切に育てられた化学肥料不使用・農薬不使用の酒造好適米「山田錦」を低温でゆっくりと発酵させ、「木槽」で丁寧に搾りました。無濾過無加水純米吟醸酒です。
ふくよかな甘みと旨みに加え、山田錦の醸し出すフルーティーな香り。純米吟醸酒の上品で柔らかな味わいをお楽しみください。

と言う説明書きを入れて頂きました。(ただし、島根県出雲農林高校の生徒さん達の手の部分はいろいろな事情により、私たちが購入した商品のみです)

種粃の播種から田植え、雑草防除を高めるための米ぬかまき、田車を押しての雑草防除や手取除草、夏休み中も行った生育調査、稲刈りその後の調整作業までを自分たちの手で行った酒米が商品化されたことは大変うれしいことでした。



育苗の様子



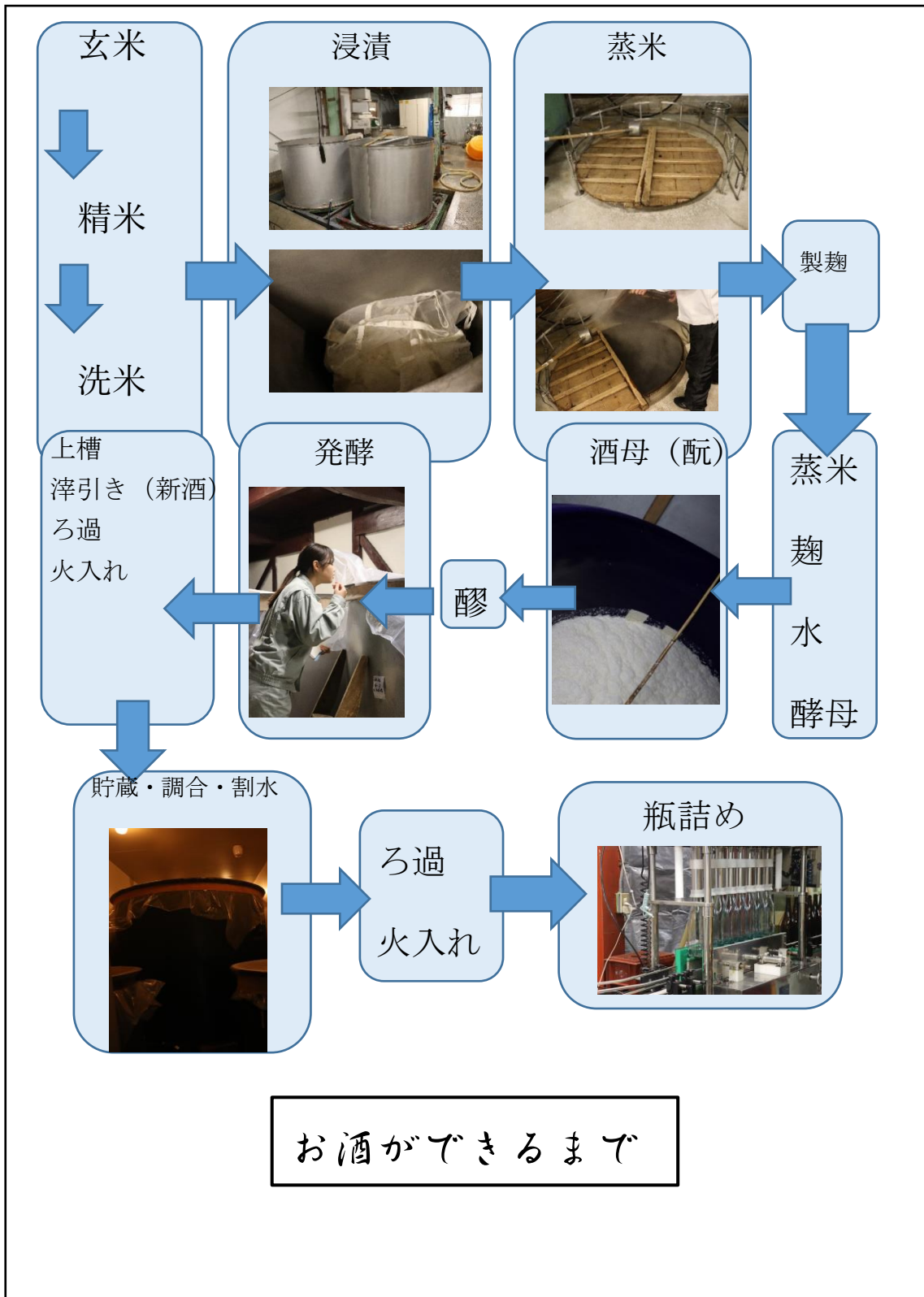
田植えの様子



米ぬかまきの様子



生育調査と手取り除草



青砥酒造への見学研修

令和元年12月17日(火)、今回私達が栽培した酒米を醸造していただいた青砥酒造さんに直接お話を聞き、作業場を見学させていただきました。

青砥酒造さんはオーガニックにこだわっておられ、醸造の際に使用するお水は全て井戸水を使い、雑味の少ないお酒造りをしておられる酒造会社さんです。

初めに、前ページの「お酒ができるまで」の表の浸漬とってお米が水を吸い込み真っ白になる機械を見せていただき、浸漬をしたお米を一度に大量に蒸すことができる蒸米をする大きな機械を見せていただきました。その後に麴を発酵させる大きな桶を見学させていただきました。実際は発酵中の桶の中を見せることは無いそうですが今回特別に中を見せていただきました！タンクの中は真っ白でアルコールはまだ入っていませんので臭いは無く、白い泡が立っていました。これは桶の半分以下の量から段々と膨れあがるそうです。その後、上槽、滓引きした新酒を見せていただき貯蔵庫や瓶詰めまでの全ての工程を細かく説明していただきました。普段は見る事ができないところまで見学させていただきましたとても貴重な体験ができて楽しかったです。

今回の見学や課題研究を通して自分たちが栽培した酒米がどうゆう過程でお酒になっているのかを知ることができ、酒造会社の方々のお酒の醸造に対するこだわりや思いを知ることができたので良かったです。今年度栽培した酒米も現在精米しているとのこと。今年も美味しいお酒になったら嬉しいです。この先大人になりお酒を飲む機会があるときには今回の見学や栽培経験を思い出してみようと思いました。

最後に、今回私達が栽培した酒米を醸造していただいた青砥酒造会社の社員の皆さまに心から感謝しています。ありがとうございました。