

「酒造研修」

2019年2月6日（水）実施 JGA 第一支部研修報告

2019年2月6日（水）13:30-15:30、神奈川県海老名市の泉橋酒造株式会社様のご協力のもと、第一支部主催「酒造研修」が実施され、総計28名（JGA 正会員25名、運営委員3名）が参加しました。

研修では、まず泉橋酒造のセミナールームで日本酒の作り方のビデオと泉橋酒造の紹介ビデオを拝見し、同社営業企画部の伊藤修久様より日本酒ができるまでの工程の基本と、泉橋酒造様のこだわりの酒造りについて学んだ後、念願の酒蔵見学へ。泉橋酒造では、酒の原料である米も自社プラス地元の7軒の農家と協力し5種類の酒米を自作されており、天候が良ければ酒蔵の裏にある、5種類の米田も見学の予定でしたが、あいにくの悪天で、今回は酒蔵のみとなりました。日本全国の酒蔵の中でも、自社で米作りまで手がけているところは殆どないとのこと、泉橋酒造のこだわりの一端を教えてくださいました。



酒蔵の見学では、酒米を保存・精製する米倉と、洗米・浸漬、蒸米、麴づくり、酒母づくり、出来上がったもろみを「舟」とよばれる機械を使い酒袋でしぼる工程などを行う酒倉を回りながら、丁寧に一つ一つの工程をご説明頂きました。



そして最後に泉橋酒造の5種類の異なるお酒（活性にごり純米酒、純米吟醸生原酒、純米吟醸、生酛純米酒、純米梅酒）の利き酒を楽しみながら、活発な質疑応答の時間をもち、2時間の研修を終了しました。参加者からは「日本酒づくりの大変さがよくわかった」「こだわりの酒造りを続ける泉橋酒造のファンになった」等のコメントを頂きました。