

# かほくらし通信 4号

発行

令和4年1月21日

担当 生徒保健部

1月19日・20日に、和田酒造さんで記念酒の仕込み作業を行ってきました！

新型コロナウイルス禍で打撃を受けた酒蔵や酒米農家の皆様の力に少しでもなれたらと、100周年記念酒を企画してから約半年。いよいよ製造に参加！



まずは酒造りでとても重要な洗米と浸漬。  
タイムキーパーを決め、時間きっかりに。  
水は冷たいけど、心はホットに作業集中！！

## 谷地の雫

\*イメージです

100周年記念酒の  
ネーミングが決定！！



次は蒸した酒米を運び、放冷機へ！  
蒸した酒米がおいしそう!(^^)!



冷やした酒米をタンクに投入し、  
これを混ぜる櫂入れ。  
おいしくな～れ、おいしくな～れ (^^)♪