



「谷地の雫」 仕込み作業



1月19日(金)、20日(土)の2日間、和田酒造さんとのコラボ企画「谷地の雫」の仕込み作業を行いました。本活動は今年度で3回目の取り組みとなります。過去2回は生徒会執行部のみの参加でしたが、今回は生徒会以外の生徒も参加しました。コロナ禍で打撃を受ける地元の酒造と酒米農家を応援するため、谷地高100周年記念と絡め日本酒をプロデュースしたことから始まりました。

19日(金)は、洗米作業です。お米は半分以上削るそうで、洗米作業は手作業でした。その日の天候や気温により洗う時間、水を切る時間、水に付ける時間が違うそうです。20秒洗米⇒10秒水切りを3回繰り返し、生徒は「腰にくる～」と大変さを実感していました。

20日(土)は、蒸した酒米を樽に入れ、前日に仕込んだ容器に移し運ぶ作業です。樽いっぱいに入れると約20kgになりますが、今回は半分の約10kgで体験しました。

この日は満延小学校6年児童との合同作業でしたが、本校にも小学生の頃体験したという生徒も。長年にわたり地元のために活動している和田酒造さんには本当に感謝しています。

2月20日前後には完成、販売は3月を予定しております。児童・生徒が丹精込めて仕込んだ「谷地の雫」をぜひご賞味ください。