



かほく探求実践プロジェクト「谷地の雫」②

1月10日（金）と1月11日（土）の2日間、かほく探求実践プロジェクト「谷地の雫」の仕込み作業が行われました。

2日目は、蒸しあがった酒米を麹菌を付加したのち発酵用のタンクに運びいれ水を加えて攪拌し酒母を作る作業を行いました。

溝延小学校の児童も参加し、酒造りの大変さを体感させていただきました。

これからもラベルデザインや販売に関して、谷地高校生が和田酒造さんとのコラボレーションを続けていきます。

