

平成 30 年 12 月 5 日

経済経営学類小山良太ゼミナール
おかわり農園 新酒仕込み作業のお知らせ

おかわり農園では昨年度に引き続き、日本酒づくりに取り組んでいます。田植えから収穫までの一貫した作業を行い、12月12日に金水晶酒造店で、新酒の仕込み作業を行います

1. 概要

経済経営学類小山良太ゼミナールのおかわり農園では、平成 26 年から福島市松川町で米づくりに挑戦し、福島県産米のおいしさと安全性を広める活動をしてきました。

昨年度からは、福島県産米の価値向上のため、新たに日本酒づくりに挑戦しています。地元農家の協力で松川産の五百万石を栽培し、福島市唯一の蔵元である金水晶酒造店の協力のもと日本酒（純米吟醸）が完成しました。

今年度も昨年同様、田植えから収穫まで行い、2月の新酒の完成に向けて、お酒の仕込み作業を行います。

2. 新酒 仕込み作業について

日 時：平成 30 年 12 月 12 日（水）
8 時～ 新酒仕込み作業
午後 米の手研ぎ体験

場 所：金水晶酒造店
（福島市松川町字本町 29 番地）

参加者：小山良太ゼミナール学生
食農学類準備室教員



昨年度完成した福島大学純米吟醸「福」

問い合わせ
経済経営学類ふくしま未来 食・農教育プログラム
担当：北村育美
Tel/Fax：024-548-8380 Email：kitamura@ipc.fukushima-u.ac.jp