

■長浜人の地の酒 PROJECT

活動記録

日時 2014 年 4 月 29 日（火）13:30～

①種子の選別・消毒作業

本日は百匠屋の清水さんのところで、滋賀県が育成した酒造好適米”吟吹雪”の種子消毒。

60℃の温湯で 10 分間消毒します。



吟吹雪は粒が大きいということで、コシヒカリと比べてみましたが、パツと見た感じではよくわかりません。それでも、篩の目は異なるそうです。



学生さんたちも、消毒作業をお手伝いしました。師匠・清水さんの手さばきには及ばず。これから徐々に成長していきましょう。師匠からは、次回からは長靴で来なさいとの激が。

次回は 5 月 6 日。長靴姿で集合です！