長浜人の地の酒 PROJECT

百匠屋 x 冨田酒造 x 長浜バイオ大学　Produced by 黒壁AMISU

2014/05/01

酒米造り

1. 種子の選別・消毒作業　4/29 (火祝) 13:30 ～
2. 種まき　5/6 (火祝) 13:30 ～
3. 発芽
4. 畦塗り
5. 荒おこし・荒こなし
6. 代かき
7. 田植え
8. 水の管理
9. 中干し
10. 除草作業
11. 追肥
12. 出穂・開花
13. 稲刈り
14. 乾燥
15. 選別
16. 保管
17. 次年の土づくり

日本酒造り

1. 酒米入荷
2. 精米
3. 洗米
4. 浸漬
5. 蒸米
6. 放冷
7. 製麹
8. 酒母仕込み
9. もろみ仕込み
10. 発酵
11. 上槽
12. おり引き・濾過
13. 火入れ
14. 貯蔵
15. 加水
16. 火入れ・瓶詰め
17. 出荷

1. **酒米田植え**
   日時：2014 年 5 月 24 日（土）
   10:00 ～ 14:00
   場所：百匠屋
   長浜市三田町

2. **利き酒の会**
   日時：2014 年 7 月 13 日（日）
   19:00 ～ 21:00（予定）
   場所：Biwako French ROKU
   長浜市元浜町 11-23

3. **酒米稲刈り**
   日時：2014 年 9 月下旬（予定）

4. **杉玉造り**
   日時：2014 年 11 月上旬（予定）

5. **新酒を味わう会**
   日時：2015 年 1 月中旬～下旬
   （予定）