

sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Mon.03.30.2015

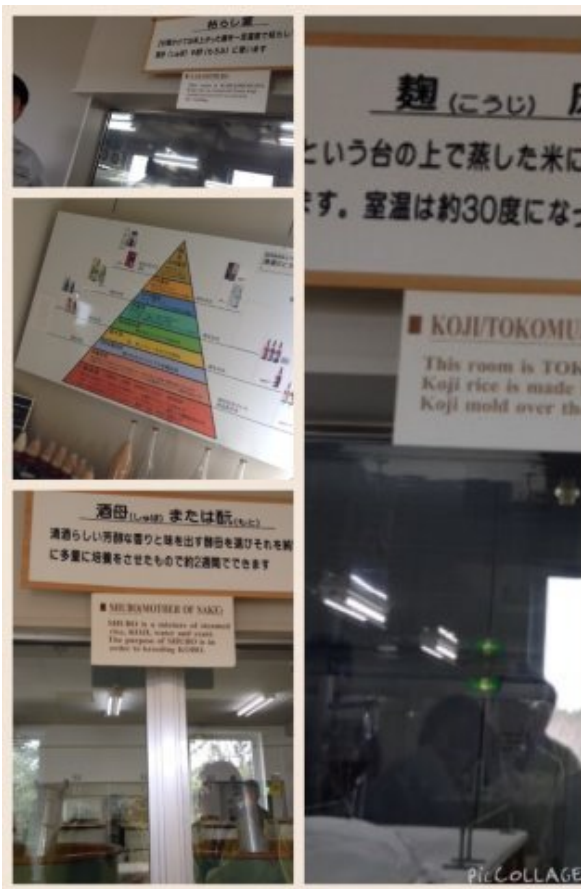
●日本酒大学入学&卒業してきました！

3月最後の土日は、日本酒LOVERな女子チーム
「おちゃけの会」6人で、
宮城の酒蔵、一ノ蔵さんが毎年開催している
大人気の「日本酒大学」に参加してきました！

ちょうど1年前、岐阜酒蔵ツアー (Click!) も共にした
美味しいものと酒をこよなく愛する
大好きな仲間と一緒に入学です！



二日間の女子大生。制服はハッピーです！



1日目は、開校式からの蔵見学。



日本酒の歴史やその製法・特徴等についての酒造り講義、...



利き酒実習。劣化したお酒の味も利き酒するというなかなかない経験も。



夜は、全国から集まってきた愛飲家の方々と懇親会！桜井会長のお隣席になり、ドキドキwすず音で乾杯からの、もちろん飲み放題コース！



会長を囲んで、おちゃけの会メンバーで記念撮影。

ホテルに移動してからの二次会までセッティングされていて、さらにお勉強は続きました。そのため、翌朝二日酔いのおめざは甘酒。



なんと眠そうなスッピンでしょう^^;この後ビュッフェで朝食を食べ、7時半には蔵へ出発！



丁寧に手を洗い、衣服の埃をとってもらい、消毒してもらったからの。。。



蔵人さんたちと共に、酒造り体験。麴作りから、もろみ作り、粕はがし、蒸し米などなど、一通りの酒造り作業を体験させていただきました！こちらは糞沢にも一人一台、麴を運んで手で混ぜているところ！



温かなできたて麴の手触りと味も体感。手がつるつるになっ
てビックリ！



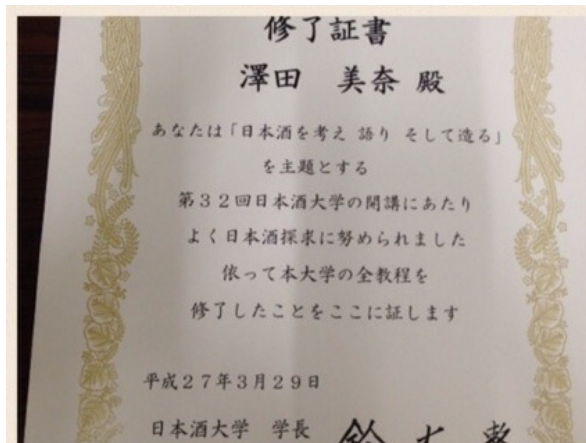
酒粕をペロンとはがす作業も気持ち良くて楽しかった。そし
てはがしたての酒粕のミルクィでおいしいこと！寝かすと
っと美味しいといわれましたがw



モロミを巨大な樽で混ぜる作業もやらせていただきました！



補講の後には、利き酒と筆記の卒業試験。テストの後は、飲み放題日本酒と塩辛付きの、元力士さんの作ったちゃんこ鍋、という素敵なランチをいただきました！



無事、皆で卒業！



帰りは反省会、という名の車内宴会♪

とても勉強になった二日間でした。
30年以上の実績があるだけあり、
充実した、これ以上ないほど効率のよいカリキュラムに、感激しました。

9年越し、5年越しにようやく取れた、という方もいたほど
プレミアの入学切符なだけの素晴らしい内容でした。

桜井会長、鈴木学長他、一ノ蔵スタッフの皆さま、
大変お世話になりました！
貴重な体験させていただき、本当にありがとうございました。
おちやけの会の皆さま、お疲れ様でした！

お祭り・イベント・ホームパーティー

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)