

第3回開催レポート 「越沢産のお米」 から「清酒摩耶山」ができるまでの工程を学ぶ

赤かぶ大学 2020

九月十日、第三回赤かぶ大学が開催された。この日、受講生二十名は鶴岡市温海地域の越沢地区を訪れ、越沢自治会長案内のもと清酒摩耶山の原料となる酒米が育てられている棚田を見学した。またJA庄内たがわ温海支所および温海温泉萬来屋酒店より講師を招き、「越沢産の棚田米」や「清酒摩耶山の誕生秘話」について座学を受講した。

昼食後、清酒摩耶山を製造する酒田市の東北銘醸を訪れ日本酒が作られる工程について清酒摩耶山について理解を深めた。



①



②



③



④



⑤



⑥



⑦

①越沢地区の棚田

②講師(JA庄内たがわ)

③講師(萬来屋酒店)

④座学の様子

⑤棚田見学の様子

⑥東北銘醸見学の様子

⑦東北銘醸で記念撮影

