

酒造りの仕込み 体験いかが

佐渡で産経新聞オリジナル酒

産経新聞社は、新潟県佐渡市で産経新聞オリジナルの酒を造ることになり、7月26、27日に現地で仕込み作業を体験するウェブ産経会員を募集する。現地集合・解散で、仕込み体験の参加費は無料だが、現地までの交通費、滞在費、食費などは自己負担となる。締め切りは6月26日(日)。

酒造りには同市の地酒「真野鶴」の蔵元、尾畑酒造が協力。同



産経オリジナル酒が造られる尾畑酒造の「学校蔵」―新潟県佐渡市

社は廃校となった木造校舎を酒蔵に改装し、「学校蔵」と名付け、地域おこしのために酒造りを学ぶ人に公開している。

産経新聞は同社の地域貢献を支援する意味を込めてオリジナル酒を製造。本紙記者が7月下旬に、学校蔵で、杜氏の指導を受けながら酒造りを体験する。

ウェブ産経会員は記者と一緒に、麴と仕込み水、蒸し米をタンクに投入する仕込みと呼ばれる作業などを行う。

詳細は次の通り。

【期日】7月26、27日

【場所】尾畑酒造・学校蔵(新潟県佐渡市西三川) 現地集合・解散

【定員】3人

応募多数の場合、抽選のうえ当選者のみに詳しい内容を連絡する。問い合わせは上記の電話番号まで。