

◆『さがじょの梅酒 翠想(すいそう)』ができるまで

・6月 学内で収穫した梅の実の仕込み



▲水洗いした梅のヘタを取って再度洗浄



▲純米吟醸酒を樽の中へ投入



▲梅の実の水分を拭き取り、再度ヘタがとれているか確認しヘタを上に向けて並べアルコールを吹きかけ殺菌・消毒



▲日本酒の中へ氷砂糖と共に梅の実を投入。ゆっくりと攪拌する

・8月 ラベルの選定、ラベル貼り、瓶詰め



▲手作業でラベル貼り
「翠想(すいそう)」の名は梅の実の「翠」と、学生たちの「想い」にちなんで命名



▲瓶詰め作業も手作業で行なう