

11 月
例 会



「市民おもしろ塾」

再生した酒蔵の未来への思い

「大公開! 能代・喜久水の全て」

講師: **平澤喜一郎**

(喜久水酒造合資会社 製造責任者 兼 麹屋)

第180回

日時: 令和8年11月14日(土) 13:30~15:30

会場: 能代市中央公民館 2階 第五研修室



蒸 米
(蒸した米を掘っているところ)



ホームページ
QRコード



Facebook
QRコード

費 用

会 員: 200円
非会員: 300円

お問い合わせ

市民おもしろ塾 事務局

TEL 090-7792-1293

平澤喜一郎 先生 (喜久水酒造合資会社 製造責任者 兼 麴屋)

■プロフィール

1974 年 9 月 18 日生まれ

能代市立湊城第二小学校

能代市立第一中学校

県立能代高等学校

和光大学経済学部中退

喜久水酒造合資会社入社

H31 年より杜氏として酒造りの全てを任される

現在は製造責任者兼麴屋



「トンネル地下貯蔵」
鉄道用地下トンネル跡地を
日本酒の貯蔵庫として活用

*今回講演会「大公開！能代・喜久水の全て」について

- ① 自己紹介と会社紹介
- ② お酒を造る米と精米のお話
- ③ 麴のお話
- ④ 酒母のお話
- ⑤ 醪のお話
- ⑥ お酒を搾る
- ⑦ 瓶詰～トンネルへ
- ⑧ お酒の楽しみ方、良い飲み方悪い飲み方
- ⑨ 日本酒を知る。選ぶための知識等

自己紹介と再生した会社紹介をいたします。

その後、お酒造りのお話へ。

お酒を造る米は「酒造好適米」といい、普段我々が食べる事のないお米です。食べると非常にマズいと聞いております。その特徴をもう少し詳しく解説をしていきます。次にもっとも重要な麴、麴って何？から甘酒の作り方（脱線）、酒母の作り方、酵母の役割等を紹介。

醪の管理について。

お酒の種類やその違い等。

酒粕の効能、万能薬ですよ。

清酒の保管方法、おいしい楽しみ方。

エンジョイしましょう！。



麴造り

(麴をほぐしているところ)



喜久水酒造合資会社で働く皆さん