

第12期あさひ日本酒塾 全体スケジュール 2011/10～2012/3 【予定】

回	第1回	第2回(宿泊)		第3回	第4回
期日	10/15(土)	11/26(土)	11/27(日)	1/14(土)	3/10(土)
会場	社屋・松籟閣・朝日蔵・松籟蔵	朝日蔵・精米棟		社屋・陶芸工房	社屋
午前	10:00～10:10 入塾式 10:10～10:40 ・講義 【酒類の現状・朝日酒造の取組】 塾長(広報部 部長) 松井進一	10:00～12:00 ・酒造り体験 【麴づくり】(朝日蔵) 朝日蔵 副杜氏補佐 大橋良策	6:30 朝食 7:20 朝日蔵へ移動 7:45 広敷集合 8:00～9:40 ・酒造り体験【麴づくり】(朝日蔵) 朝日蔵 副杜氏補佐 大橋良策	10:00～11:00 ・講義 【きぎ酒の仕方、実践】 研究開発課 田村博康	10:00～10:50 ・講義 【酒・こころ】(仮) 元 朝日酒造 専務 嶋悌司氏
	10:50～12:20 ・講義 【創業から見た松籟閣】 長岡造形大学 教授 平山育男氏				
昼食	社屋食堂	朝日蔵応接室、和室	・講義 【もろみ】 朝日蔵 副杜氏 山賀基良	そば処越州	社屋食堂
午後	13:10～13:45 塾生自己紹介 13:50～14:40 ・講義 【日本酒ができるまで】 製造部 部長 勝又和明	13:00～13:50 ・講義 【麴】 朝日蔵 副杜氏補佐 大橋良策	11:30解散	12:40～13:20 ・講義 グループ討議	13:00～14:30 ・レポート発表 (グループ代表)
	14:50～16:20 ・見学 【朝日蔵・松籟蔵】 製造部 次長 安澤 義彦	14:00～15:00 ・講義・見学 【精米】 精米課 課長 佐藤謙仁	終了後 宿へ移動	13:30～14:40 ・講義 【コシヒカリと酒造米】 あさひ農研顧問 國武正彦氏	14:40～15:30 ・卒塾式 ・記念撮影
	16:30～18:30 ・入塾交流会 そば処越州	16:00～17:30 ・グループ討議 塾生が3グループに分かれ、 課題テーマの設定及び意見交換		14:50～17:00 ・ぐいのみ作り体験	16:00～18:00 ・卒塾記念懇親会
		17:30 入浴 18:30 夕食			

- ・第1回、第4回は懇親会がございますので、公共交通機関をご利用下さい。
- ・各回ともに、受付開始は9:30からです。
- ・塾開講中に撮影させて頂いた画像は、HP、会報、新聞、TV等でご紹介させて頂く場合がございますので予めご承諾下さい。
- ・ご不明な点は、あさひ日本酒塾事務局(朝日酒造株式会社内)にお問合せ下さい。 電話0258-92-3181

会場: 朝日酒造(株) 新潟県長岡市朝日880-1
 対象: 20歳以上で日本酒に興味がある方
 (酒販店様、酒類業界関係者様はご遠慮下さい)
 定員: 20名 (定員になり次第、募集を締切ります。)
 入塾費: 3万円