

福祉環境科 C 班レク “桃狩りと サントリー白州蒸留所見学の旅”

7月29日(水)福祉環境科 C 班レク “桃狩りとサントリー白州蒸留所見学の旅”

総勢20名(福祉環境科15名、自由参加5名)が午前8時に東松山駅西口をバスで出発致しました。

関越・圏央・中央道を通り一宮御坂ICで下り、田中農園に10時到着。

今年は日差しが例年より強い為、生育が早く桃は事前に郵送してもらいました。

当日は事前に注文しておいたぶどうを受け取りました。

改めて桃の注文を受けてもらい(桃は8月初旬の郵送予定)との事です。今年も例年通り桃とぶどうの試食が沢山あり、皆な笑顔一杯でした。帰りにはぶどうのお土産まで頂いてご厚意に感謝でした。

次は信玄餅で有名な桔梗屋工場へ。時間に余裕があったので、信玄餅ときんつば詰め合わせ(220円也)に参加しました。既に多くの人が並んでいました。子供心に戻り、暑い日差しの中、汗を拭きながら約1時間待ちました。

漸く袋を頂き詰め放題に挑戦。K氏はきんつば10個と信玄餅7個、合計17個を詰めたそうです。私は信玄餅10個で精一杯でした。



桔梗屋詰め放題

その後、おみやげを全員分購入(カステラとくずきり)。笹子茶屋で昼食し空腹を満たし、次は甲府昭和ICから小淵沢ICへ、サントリー白州蒸留所に到着。ウイスキー蒸留所見学をしました。

可愛いガイドさんの説明を聞きながらの楽しい一時でした。

【以下、説明より】

工程は原料(水と二条大麦)を発芽・乾燥させ麦芽にします。

→麦芽を細かく砕き仕込水とともに仕込槽へ。麦芽中の酵素の働きでデンプンが糖に分解された後にゆっくりとろ過し、澄んだ麦汁をつくります。

→ろ過した麦汁を発酵槽に移し、酵母を加えます。ここで酵母は、麦汁の糖を分解してアルコールと炭酸ガスに変え、ウイスキー特有の香味成分を作り出します。この工程を経て出来上がった発酵液を“もろみ”と呼び、その特徴は酵母の種類や発酵条件などによって異なります。

* 白州蒸溜所では保湿性に優れた木桶発酵槽にこだわり、蒸溜所内に棲みつく乳酸菌などの働きによって、白州ならではの独特な風味を生み出しています。

→発酵によって生まれたもろみを“ポットスチル”と呼ばれる蒸溜釜を用いて2度蒸溜（初溜・再溜）することにより、アルコール濃度の高い“ニューポット”を生み出します。

→蒸溜されたばかりのニューポットを樽に詰めて長時間じっくり寝かせ、熟成の時間を待ちます。同じニューポットでも詰める樽の大きさ・形状・材質、貯蔵場所の気候風土や貯蔵庫内の保管位置など、ウイスキーが樽熟成される環境によってその香味は複雑に変化します。まさに組合せは無限であり「樽熟成の神秘」と言えるでしょう。

→樽で熟成された多彩なウイスキー原酒は、ブレンダーの手に渡ります。

ブレンダーは原酒の熟成状況をチェックし、製品の特徴にあったものを厳選し、配合までを決定していきます。多いときには1日に200～300種類にも及ぶテイastingを通して、樽ごとの原酒のピークを見極めながら、どのタイミングでどの原酒を使用すべきかを判断します。



売店



貯蔵樽

ガイドさんの説明後は待ちに待った試飲です。ハイボール、天然水、オレンジジュース。各自好みのものを頂き、つまみと共に喉を潤しました。



試飲会場入り口



試飲会場

最後に外で笑顔いっぱいの集合写真を撮りました



集合写真

投稿 : 福祉環境科 斎藤 明秀
写真 : 福祉環境科 島野 敏子
美術工芸科 星野 弘行