

学習日誌

12月20日(金)	講 師	発表者: 岩宮正治 メンバー: 五十嵐正夫、岡本忠則、中川清美、 中川眞幸、成嶋ちえ子
出席者数	一般: 3名 あすなろ生: 55名	記録者
講 座 名		あすなろ大学特別公開講座月間 公開自主講座3 「仮想計画 座間市に酒蔵を作る！」
プログラム担当者		館・大航海ゼミナールグループ
時 間・場 所		13:30 ~ 15:30 第一集会室にて

【学習内容】

①構想計画編

日本酒作りの原理 酒造りは難しいか?
座間産の米で酒が作れるか? どんな酒を
造るか? 設置場所はどこか? 等々
あすなろ酒造と命名 ブランド名は
「せりざわ」とする。



岩宮 正治 (5年) 講師

②実施設計・計画編

工場は芹沢公園内の地下工場と設定し工場
は地下4階とし最下階は機械室・倉庫とす
る地下工場なので全て電気エネルギーを
原則とする。

③酒の味の設計・計画編

あすなろ酒造が製造する日本酒の味に関する設計・検討
酒の味に影響を与えるものは何か? 酒造りの格言「一麹 二酔 三仕込み」

④座間市の田んぼで酒米栽培の提案編

昔懐かしい田んぼ風景を回復しながら座間市で酒米を栽培する提案
無農薬・有機栽培の提案は酒造りにも繋がる。
田んぼに魚や昆虫、両生類、鳥類、が集まってきて生物・微生物の環境世界が再生できる
地球温暖化・環境破壊を減少できるのではないだろうか。

【感想】

SF 映画をみているような夢のあるテーマで、本当に座間のお酒が出来たら、あすなろ大学の
楽しみ方が又増えるのではと思いました。

※「仮想計画 座間市に酒蔵を作る！」は2020年度 第24回図書館を使った調べる学習コン
クールでNHK賞を受賞しました。

又、今年も『第15回座間市図書館を使った調べる学習コンクール』大人の部 優良賞を受賞
しました。