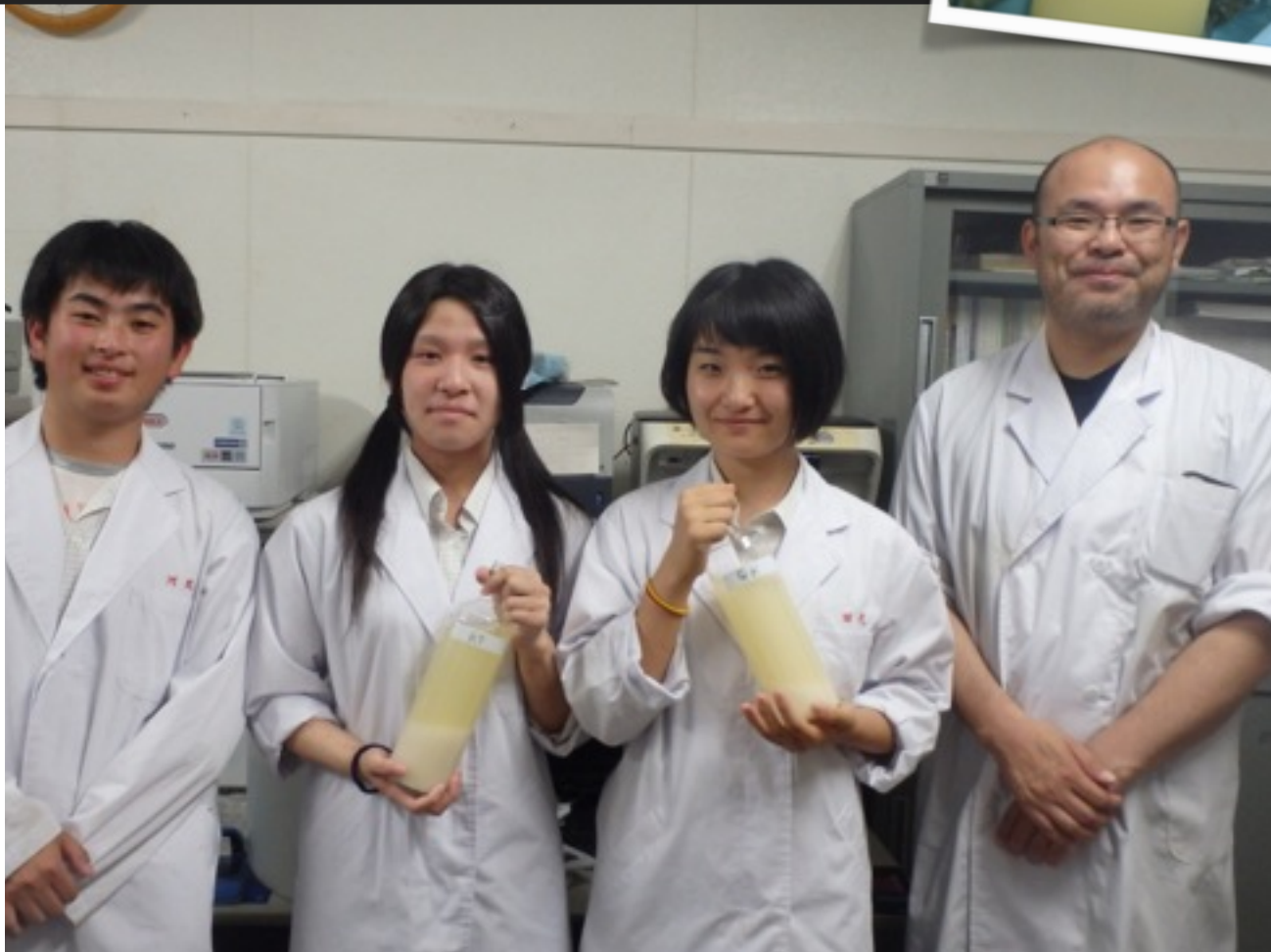


岐阜大学で日本酒造り — 養老孝子伝説再現酒 —



ついに滝の水が酒になった伝説を再現！

養老の滝には、滝の水がお酒になったという孝子伝説があります。課題研究の食品化学班では、この伝説を自分たちの手で再現するため滝から酵母を分離し、お酒を造るというプロジェクトを立ち上げ研究を続けてきました。酵母の分離は成功しましたが本校には日本酒の製造免許がないため、岐阜大学の中川教授に協力を求めたところ、日本酒造りを指導していただけることになりました。5月23日から5日間、放課後17時から20時まで毎日岐阜大学まで通い、仕込みをしました。その後2週間の発酵を経て、ついに日本酒が完成しました。菊水泉の水と酵母で仕込んだ、まさに養老孝子伝説再現酒です。日本酒の良い香りがしており、日本醸造協会の酵母と比較しても負けにくいものになったと思います。この活動を全国に発信し、養老の滝の魅力を日本中に広めたいです。

