

フィールドスタディー 4

製造・加工体験コース【定員20名】



焼酎会社展示場



こうじ仕込み甕

阿久根の伝統的な焼酎と言えば「鶴見」と「莫祢氏」。その銘柄を製造している焼酎会社の風景です。阿久根の焼酎は、昔ながらの製造法で作っており、芋焼酎特有の芋の香りが特にする、通をうならせる焼酎です。飲みやすさ重視ではなく、「これぞ芋焼酎」を追求しており、これに慣れると「阿久根の焼酎でなきゃ！」という感じになります。



水産加工会社展示場



水産加工商品

海のまち阿久根。新鮮なお魚はもちろん美味ですが、そのお魚を加工して食すのも、これまたうまし。阿久根の食卓には無くてはならない物の1つです。種類の多さにも驚いて下さい。

このコースは、「アクネ・うまいね・自然だね」のキャッチフレーズを体験して頂くコースです。焼酎蔵で製造過程などの見学と焼酎の試飲。その後は、水産加工会社で加工の体験をして頂き、その加工した物が夜の交流会で食せるという運びになっております。くれぐれも、飲みすぎ食べ過ぎにはご注意ください。

【予定タイムスケジュール】

- 8:30 各ホテルのロビー集合
- 8:40 出発(徒歩にて移動)
- 8:50 焼酎蔵見学
- 9:30 焼酎蔵出発
- 9:40 水産加工会社到着
- 9:50 見学・加工体験
- 11:00 出発
- 11:20 竹馬の友にて昼食
- 12:30 分科会会場へ

【注意事項】

- ・雨天時は車での送迎を致します。
- ・徒歩での移動になるので、動きやすい靴等をご準備下さい。
- ・参加人数が少ない場合は、他のコースに移行される場合がありますのでご了承下さい。