

大人の科学～発酵の科学～ 10月25日(土)

和食文化を支える味噌、しょう油、清酒。それらの製造販売をしている小玉醸造株式会社が今回の会場です。参加者は、製造工程や発酵のしくみを学び、仕込み蔵の中を見学しました。そこでは、しぼり機から出てきたばかりの生酒が登場！火入れ前の香りや色、味など職人の技術を味わいました。

