

- 9月17日 吾妻山麓醸造所にて、糖度の確認。6名にて。帰町後、加登屋旅館にて。
・試作品の試飲
- 10月16日 福島学院大学にて、茨木 瞬 講師と打合せ (桜田 葉子 学長同席)
・11月7日 大天狗酒造にて「2024 新酒 福乃茜 お披露目会」プレスリリース作成 協力の依頼
・来年 ①パッケージ ②ワインラベル 製作依頼
- 10月中旬 「福乃茜」販売開始 えびすや・UFO物産館・コラッセ・道の駅
- 11月7日 大天狗酒造にて、「2024 新酒 福乃茜 お披露目会」実施
帰町後、加登屋旅館にて打合せ マスコミ報道にて今年生産分は完売



11月 根元の除草と整地・苦土石灰の散布・豚プンの散布



12月4日 ハイテクプラザ会津若松技術支援センター訪問



ハイテクプラザの研究者と懇談

「米焼酎」に露茜を漬け込んで、梅酒をつくる。
只見町の「ねっか」は蒸留装置が小さく1台しかない
ので製造は無理とのこと。

他の酒造会社で、米焼酎をつくっているところを
紹介いただく。

6次化サポートセンターの 古関弘子さんと訪問