

〔21〕

飛騨総合

2006年(平成18年)11月23日(木曜日)

杉玉青々「新酒をどうぞ」

飛騨市古川町の渡辺酒造店(渡辺久郎社長)で二十二日、新酒の初搾りが行われ、新酒が出来上がったことを付近住民に告げる杉玉が、店舗の軒下に飾り付けられた。

杉玉は、杉の葉を集めて玉のようにしたもの。青々とした葉が徐々に茶色に変わっていくことで、お酒が多彩な味になる時期を知らせる。

同店では明治時代の古川大火で杉玉に飛び火したのを機に、杉玉を飾るのを中断していたが、二十七年前に復活。今年は高山市の農家に依頼し直径約八十センチ、重さ約七十キロの杉玉を用意した。

神事の後、蔵人らが高さ約六メートルの店舗軒下にはしごを掛け、古い杉玉と交換。十月から同店で働いている米国人タリル・コティ・フレイルスフォードさん(三〇)も参加し「初めての経験で面白い」と感心していた。

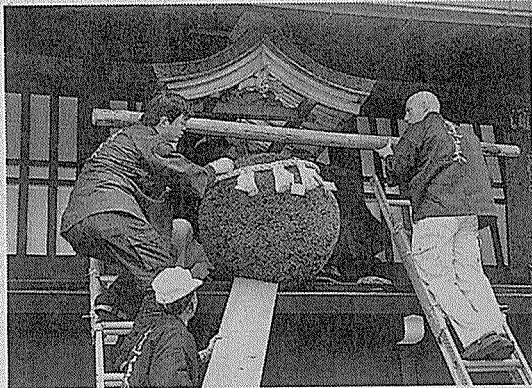
店の前では、搾ったばかりの生酒

飛騨の酒造店

初搾りし飾り付け

「蓬菜(ほうらい) 新酒しぼりたて」を、来店客に無料でサービス。杜氏(とうじ)の板垣博司さん(六〇)は「独特の柔らかい口当たりに仕上がった」と太鼓判を押した。同店は来年三月末までに、計四百五十キロの日本酒を生産する。

(島崎諭生)



杉玉を新しく取り換える蔵人たち—飛騨市古川町壺之町の渡辺酒造店で