

2009年(平成21年)11月11日 水曜日

新酒告げる杉玉 飛騨市の造り 酒屋で掛け替え

飛騨市古川町壱之町の渡辺酒造店(渡辺久郎社長)で10日、新酒ができたことを知らせる縁起物の「杉玉」の掛け替えが行われ、観光客らが緑の大玉を見上げながら振る舞い酒を味わった。

杉玉は直径約80センチ、重さ約70キロのジャンボサイズ。この日は神事を営んだ後、法被を着た蔵人らが、はしこに登って茶色に変色した古い杉玉を外し、鮮やかな緑色の真新しい杉玉を軒先に取り付けた。

同酒造店の新酒は、先月1日に仕込んだ吟醸生原酒「蓬萊新酒しほりたて」で、観光客らに振る舞われた。渡辺久憲専務は「今年は酒米の収穫時期が遅れて心配したが、やや甘口のすっきりとした味に仕上がった」と話している。

粒子の物質を作って表面積を増やすことで、交換効率を従来の2倍以上に高めることに成功した。

「フレンチシーシンの難しさを実感した。研究を通して多くのことを学んだ」と成果を話していた。



杉玉を掛け替え、新酒の初搾りを告げる蔵人ら
飛騨市古川町壱之町、渡辺酒造店