

モンドセレクションで最高金賞などを受賞した  
渡辺酒造店の日本酒「飛騨市古川町壱之町、渡  
辺酒造店



### 飛騨市の渡辺酒造店

## モンドセレクション 6年連続で最高金賞

飛騨市古川町壱之町 同品評会は、ベルギ  
の渡辺酒造店(渡辺久一 政府が認定する組織  
郎社長)の日本酒「蓬 委員会が1961年か  
菜」の2銘柄が、欧州から開く「酒と食のオリ  
で開かれた世界的な品 ニック」。今回は79  
評会、モンドセレクシ カ国983社から約2  
ヨんで6年連続最高金 600点が出品され  
賞に輝いた。金賞以上 た。  
では、2002年の初 6年連続で最高金賞  
出品から11年連続受賞 を受賞したのは「蓬菜  
の快挙。 大吟醸」と「蓬菜超吟

### 日本酒「蓬菜」の2銘柄

しづく」。いずれも兵  
庫県産酒米の山田錦を  
35〜40割まで精白し、  
低温で通常の倍の約40  
日間かけて発酵。压榨  
機は使わず、もろみを  
酒袋に入れて自然にし  
たたり落ちるしづくを  
集める「袋吊(ぶり)」  
と呼ばれる製法で、純  
度の高い酒を造った。  
また「天才杜氏の入  
魂酒」と「蓬菜上撰酒」  
も昨年に続いて金賞を  
受賞。渡辺久憲専務  
(43)は「米と水を材料  
に、独特の気候風土か  
ら生まれる日本酒は、  
いわば日本らしさの結  
晶。異文化との架け橋  
となるよう、日本酒の  
認知度向上と輸出促進  
に取り組みたい」と話  
している。

(古宿博史)