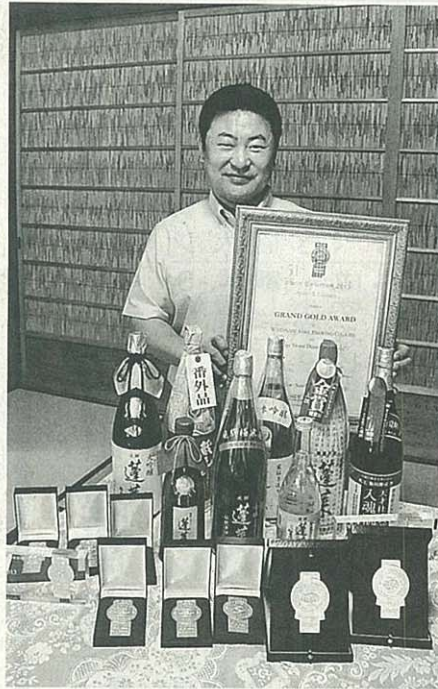


岐 阜 新 聞

日本酒2銘柄、最高金賞

モンドセレクション 渡辺酒造店が受賞



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＝飛騨市古川町老之町、渡辺酒造店

飛騨市古川町老之町「醸伝統辛口」の2銘柄、最高金賞に輝いた。渡辺酒造店(渡辺久柄が、欧州で開かれ、中でも蓬菜超吟しずく(郎社長)の日本酒「蓬た世界的な品評会」では2002年の初出「蓬超吟醸しずく」と「吟ンドセレクション」で品から12年連続で金

賞以上を受賞しており、高品質の飛騨の酒を世界にアピールした。

しずくを集める「袋吊(づ)り」と呼ばれる製法で、純度の高い酒を造った。

同品評会は、ベルギー政府が認定する組織委員会が1961年から毎年開く「酒と食のオリンピック」。今回は87カ国971社から2824点が出品された。

また同酒造店では今回、最高金賞の2銘柄に加えて、「蓬菜大吟醸」「蔵元の隠し酒」「蓬菜上撰(じょうせん)」など計6銘柄が金賞に選ばれた。渡辺久憲専務(44)は「おかげさまで少しずつだが海外にも販路を拡大している。受賞に慢心することなく、これからも高品質な酒造りに努めたい」と話している。

12年連続受賞の蓬菜超吟しずくは、兵庫県の産米の山田錦を35%まで精白し、低温で通常の倍の約40日間かけて発酵。圧搾機は使わず、もろみを酒袋に入れて自然にしたり落ちる

(古宿博史)