

[第3種郵便物認可]

飛驒の造り酒屋 秘伝の味

飛驒市古川町の造り酒屋「渡辺酒造店」(渡辺久郎社長)に蔵人料理として受け継がれてきた「飛驒牛酒蔵漬け」が商品化され、飛驒地域の新たな特産品としてネット販売が始まった。

酒蔵漬けは、同店の純米吟醸酒「蓬萊」の酒かすと飛驒の地みそ(朴葉みそ)に、飛驒牛の4等級以上の肉を漬け込んだステーキ。同店の蔵元に100年以上にわたって受け継がれてきた「秘伝」の味だ。

5代目・久右衛門章が1870年、京都の牛鍋屋で食べた牛肉を気に入り、持参していた朴葉みそに漬けて込んで飛驒に持ち帰り、塩辛さを緩和するために酒かすを混ぜ込んだのが始まり。体調を崩した杜氏に、

蔵人料理を商品化

「飛驒牛酒蔵漬け」ネット販売

老舗料亭から要望、ホテル協力



精をつけてもらおうと酒蔵漬けを食べさせたところ元気になったという。以来年1回、厳冬期の大吟醸造りが始まる時に、蔵元が蔵人たちに振る舞ってきた。

同店は得意先をもてなす

「飛驒牛酒蔵漬け」

飛驒牛酒蔵漬けは、酒かすを混ぜた地みそに漬けた飛驒牛のモモ肉。3枚(1枚80g)入りで5250円。同店のホームページ(<http://www.sake-hourai.co.jp/>)で購入できる。

【宮田正和】

ネット販売が始まった「飛驒牛酒蔵漬け」