

おいしい新酒を初蔵出し

古川町の渡辺酒造店



新しい杉玉を軒下につるす蔵人ら＝飛騨市古川町
壺之町、渡辺酒造店

「杉玉」掛け替え

飛騨市古川町壺之町の渡辺酒造店で1日、新酒の初蔵出しを祝う縁起物の「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。
(古宿博史)

杉玉は直径約80センチ、した軒下の古い杉玉を仕込んだ吟醸生原酒重さ約70キロのジャンボ外し、鮮やかな緑色の「蓬萊新酒しぼりたて」サイズ。神事後、法真新しい杉玉を取り付で、観光客らに振る舞われた。渡辺久憲被姿の蔵人らが、はしけた。新酒は、10月5日に専務(44)は「今年の

観光客に振る舞う

秋は暖かい日が続き、醸造の温度管理に気を使った。おかげさまで香りの高い、フルティーな味に仕上がった」と話していた。同酒造店では、来年4月まで約800キロまで香り高い、フルティーな味に仕上がるの清酒を生産する予定。