

今年も新酒楽しんで

古川 酒造店で杉玉掛け替え

飛騨市古川町の「渡 青々とした新しい杉玉
辺酒造店」で二日、新が軒先にお目見えし
酒の完成を告げる杉
玉の掛け替えがあり、

杉玉は直径八十センチ



軒先に新しい杉玉を掛ける蔵人ら＝飛騨市古川町で

重さ七十キロで、高山市の農家を作った。店の蔵人がはしごに登り、茶色に変色した古い杉玉と交換した。

今年も今年並みの十月十日から仕込みを開始。社長の渡辺久憲さん(四七)は「今季は米が豊作で質も良い。気温がぐっと下がり、発酵がスムーズに進んだ」と話した。初日は観光客らに新酒の振る舞いがあり、一升瓶で五万本を出荷。今季は計五十万本を製造する。

(島将之)