

飛驒の造り酒屋 杉玉を掛け替え

新酒振る舞う

飛驒市古川町の造り酒屋「渡辺酒造店」(渡辺久憲社長)で2日、新酒の初搾りを知らせる「杉玉」(杉林)の掛け替え作業があった。

杉玉は直径約80センチ、重さ約70キロ。元来は酒の神様に感謝してささげていた。同酒造店では醸造した日本酒「蓬莱」の初搾りに合わせ、毎年新しい杉玉に取り換えている。

店頭では初搾りを祝い、道行く市民や観光客に新酒が振る舞われた。渡辺社長(46)は「やや甘口でフルーティーな香りのおいしい酒ができた」と話す。

この日蔵出しされた新酒は一升瓶(1・8リットル)約5000本分。

地元の酒米「ひだほまれ」を使用した吟醸生原酒「新酒しほりたて蓬莱」で、飛驒地域の酒店などへの出荷が始まった。同酒造店では来年4月までに約50万本分を醸造する予定だ。

【宮田正和】



新酒の蔵出しを知らせるため掛け替えられる真新しい杉玉。飛驒市古川町の渡辺酒造店で