



「失われた伝統の検証をテーマに、昔ながらの柿渋染め木綿袋で搾った日本酒の復活プロジェクトに挑戦している」と話すのは、創業147年の老舗造り酒屋渡辺酒造店（飛騨市古川町密之町）の渡辺久憲社長（47）。

近況

木綿搾りは、もろみを入れた木綿袋を積み上げ、その重さで酒を搾る古典的な醸造技術。江戸時代に考案されたが、機械化と大量生産を追求する明治以降の近代醸造の隆盛によって非効率で時代遅れな技とされ、昭和20年代には姿を消した。

伝統の「木綿搾り」復活

同店が木綿搾りを行ったのは約70年ぶり。蔵の整理で見つけた古い木綿袋に地元産の酒米ひだみのりを仕込み、今月初旬に完成した。19日から販売する。「あっさりとしたピュアな味が特徴。若い蔵人への技術継承にも有効だった」と出来栄に胸を張る。