

地元産「幻の酒」を復活

渡辺酒造店が「柿染め木綿搾り」を発売
古川町志之町の渡辺酒造店(渡辺久憲社長)が、十九日から発売する「蓬萊 柿染め木綿搾り」の木綿搾りの作り醸造法の原典とい



酒を詰めた木綿袋の重みで漏が搾られる
時代は昭和二十年代まで続いたが、近

代醸造法の盛衰により、非効率な時代遅れの技として姿を消していっ



19日に発売される「柿染め木綿搾り」

た。現在は、化学繊維のアクリル布が使われ、空気圧式が使われている。同店では、自社蔵から古い木綿袋が発見され、蔵人の板垣美生子さん(35)が京都の柿染

効果でお酒が滑らかになり、舌触りや喉ごしが良く、テリの良いお酒に仕上がりました。と出来栄を喜んでい

栽培、約七十三歳を収穫した。初めての栽培にあたり、現在は八十代となった農家から栽培方法を聞き取り、栽培・収穫したという。「ヒタミノ」は、戦後の米増産政策により奨励された品種。岩塚さんは当時、収穫時期は十月だったといわれたが、地球温暖化により、昨年収穫したのは九月三十日でしたと話す。「地産地消の酒となるのでは」と話していた。商品名は「蓬萊・柿染め木綿搾り」。七百二十ミリリットル、原料米は復活栽培米ヒタミノ。

梅酒を搾る醸造法。江戸時代に始まったが、昭和二十年代まで続いたが、近

代醸造法の盛衰により、非効率な時代遅れの技として姿を消していっ

た。現在は、化学繊維のアクリル布が使われ、空気圧式が使われている。同店では、自社蔵から古い木綿袋が発見され、蔵人の板垣美生子さん(35)が京都の柿染

効果でお酒が滑らかになり、舌触りや喉ごしが良く、テリの良いお酒に仕上がりました。と出来栄を喜んでい

栽培、約七十三歳を収穫した。初めての栽培にあたり、現在は八十代となった農家から栽培方法を聞き取り、栽培・収穫したという。「ヒタミノ」は、戦後の米増産政策により奨励された品種。岩塚さんは当時、収穫時期は十月だったといわれたが、地球温暖化により、昨年収穫したのは九月三十日でしたと話す。「地産地消の酒となるのでは」と話していた。商品名は「蓬萊・柿染め木綿搾り」。七百二十ミリリットル、原料米は復活栽培米ヒタミノ。