

### 新酒知らせる 深緑色の杉玉

古川の酒造店

飛騨市古川町の渡辺酒造店で一日、新酒の完成を知らせる深い緑の杉玉が、店の軒先に掲げられた。

杉玉は直径七十センチ、重さ八十キロで、高山市の農家が制作し、神職が祈とうした。蔵人がはしごに登り、一年で茶色くなった古い杉玉と取り換えた。

地元の風物詩になっている伝統行事で、早速、住民や観光客に新酒が振る舞われた。茶色は酒の熟成を物語る意味もあるという。

今年は例年よりやや早い九月二十八日から仕込みを開始。酒米「ひだほまれ」が大粒で出来が良く、十月の



冷え込みで発酵もつま  
くいったという。渡辺  
久憲社長(四七)は「みず  
みずしく、やや甘口に  
仕上がった」と自信を  
見せた。

新酒「蓬萊新酒しほ  
りたて」は一升瓶が二

青々とした新しい杉  
玉を取り付ける蔵人  
ら(飛騨市古川町で

千五百円で、二万本販  
売する。今季は計六十  
万本を製造する。

(浜崎陽介)