

# 柿渋が生む淡麗な酒

## 飛騨 昔ながら「木綿搾り」



柿渋で染めた木綿の袋で酒をしぼる蔵人ら＝飛騨市古川町吉之町で

飛騨市古川町の渡辺「詰め「槽」と呼ばれる酒造店は十三日、柿渋木桶の中に百袋を積みで染めた木綿袋で酒を上げた。重みで袋からしぼる昔ながらの酒造酒がしみ出る。

蒸した酒米にこうじや酵母、水を加えた原料のもろみを木綿袋にして沈殿するため、淡

柿渋で袋の強度が増すほか、柿渋のタンニンがタンパク質と結合

して沈殿するため、淡

循環器内・外科  
内科・整形外科・リハビリテーション科

岐阜心臓血管センター

# 千手堂病院

院長 初音 嘉一郎

岐阜市千手堂中1-25 TEL.251-3218(代)

け、自ら染めた。酒米は地元農家が復活させた「ひだみのり」を使っている。渡辺久憲社長(四〇)は「柿渋がもたらす味わいを新鮮に感じてもらうと思う。技術を若手に継承していきたい」と話す。

「蓬萊 柿渋染め木綿搾り」は十九日発売。七百二十ミリ入りで千八百三十六円。八百本製造する。

(浜崎陽介)

麗ですっきりした味わいになるという。かつては全国的に用いられた手法で、同店も昭和二十年代までは続けたが、その後は化学繊維の布に切り替わった。三年前に蔵から大量の木綿袋が見つかったのを機に昨年からは、木綿搾りを復活。袋はすべて蔵人の板垣美美子さん(三〇)が京都の柿渋メーカーで研修を受