



新酒を次々と口に含んで出来を確認する参加者ら＝高山市天満町5で

新酒の出来「良好」

高山地元酒蔵の関係者

飛騨新酒研究会が十五日、高山市天満町五の飛騨地域地場産業振興センターであり、地元酒蔵の関係者たちが新酒の出来栄えを確認した。

飛騨酒造組合に所属する十二蔵が、計六十四種類の新酒を出品。名古屋国税局の鑑定官や県の研究員らが、味や香りを確かめて点数を付けた。今回の結果は、県や全国新酒鑑評会へ出品するときの基準となるという。酒蔵の経営者や杜氏らは審査員から講評

をもらい、利き酒をして意見を交わした。その後、同組合による永年勤続表彰もあった。

組合理事長の平瀬市兵衛さん(左)は「昨年の米は硬かったので、例年になく難しい年だった。各蔵苦勞していたが、良い酒はできていると思う」と話していた。(戎野文菜)

◇表彰された主な皆さん
 【蔵人】20年 諏訪宏志(蒲酒造場)
 【従業員】40年 今川昇一(平瀬酒造店)▽35年 中本昌弘(天領酒造) 奥田勝昌(同)▽20年 宮田政則(川尻酒造場)