

新酒が完成 杉玉替わる

古川・渡辺酒造店

飛騨市古川町壱之町の渡辺酒造店は一日、新酒の完成を知らせる新しい杉玉を店の軒先に掲げた。

杉玉は直径八十センチ、重さ七十キロで、高山市の農家が制作。蔵人たちがはしごに登り、一年たって茶色になったものを、青々とした杉玉に掛け替えた。

杜氏の岡田喜栄治さん(左)の出身地、岩手

県をルーツとする南部流酒造り唄の披露があり、蔵人らが「とめを」と唱和した。住民

仕込みを開始。酒米今年は九月二十五日に

や観光客には新酒が振る舞われた。岡田さんによると、

「ひだほまれ」の出来が良く「フルーティーで喉ごしがいい酒に仕上がった」という。

「蓬萊」新酒しぼりたては一升瓶が二千五百円(税込み)で二万本を販売。冬に向けて酒造りが本格化し、今季は各種計六十万本を製造する。

(浜崎陽介)



新しく取り付けた杉玉の前で酒造り唄を披露した蔵人ら。飛騨市古川町壱之町で