



もろみを入れた柿渋染めの木綿袋を積み上げる蔵人ら。飛騨市古川町壺之町で

木綿袋しみ出る味わい 古川で酒造り

飛騨市古川町壺之町の渡辺酒造店は9日、柿渋で染めた木綿袋で酒をしぼる、古くから伝わる酒造りをした。

江戸時代から昭和20年代まで続いた手法で、3年前に復活させた。年配の人から「懐かしい味」と好評という。蔵人5人が木綿袋にもろみを入れ、約100袋を積み上げた。重さで袋から酒がしみ出る。柿渋のタンニンはタンパク質と結合して沈殿させるため、淡麗でスッキリとした味わいになるという。酒米は貴重な「ひだみのり」を使っている。

渡辺久憲社長(49)は「古典的な酒造りの技を見直し、若手や後世に伝えたい」と話す。

「蓬萊 柿渋染め木綿搾り」は600本限定で、18日発売。720ミリ入り1836円。(浜崎陽介)