

酒のうまみ、じわり抽出

昔ながらの木綿搾り

飛騨市 渡辺酒造店が挑戦



柿渋で染めた木綿袋で酒を搾る蔵人＝飛騨市古川町 壱之町、渡辺酒造店

飛騨市古川町壱之町の渡辺酒造店は18日、昔ながらの木綿袋で搾った日本酒「蓬萊 柿渋染め木綿搾り」を発売する。

(古宿博史)

木綿搾りは、もろみ 搾る古典的な醸造法。を追求する明治以降の を入れた木綿袋を積み 江戸時代に考案された 近代醸造の隆盛に伴 上げ、その重さで酒をが、機械化と大量生産 い、非効率で時代遅れ

な技とされ、昭和30年代には姿を消した。

同店では、4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、柿渋で染めた木綿袋による酒造りの復活プロジェクトに挑戦している。

今シーズンは9日に作業を実施。蔵人が地元産の酒米「ひだみのり」で仕込んだもろみを百個の木綿袋に詰め、槽と呼ばれる容器に積み上げると、重さで袋の中から酒がじわりと染み出てきた。

柿渋は酒のうまみを引き出す効果があり、淡麗ですっきりした味わいが特徴だという。720ミリ入りで1700円(税抜き)。問い合わせは同店、電話0577(73)2347。