

農作業で自身も育つ



酒米「ひだみのり」の苗を植える社員ら。飛騨市古川町下気多で

社員が米から酒造り 古川・渡辺酒造店

飛騨市古川町壱之町の渡辺酒造店の社員ら三十七人が十八日、古川町下気多の水田で、希少な酒米「ひだみのり」の苗を植えた。飛騨産の酒米は「ひだほまれ」が主流。ひだみのりは近年使われなくなったが、二〇一五年に下気多の農業岩塚吉郎さん(七〇)が栽培し、復活させた。

田植えは、社員に米作りの大変さや大切さを学んでもらおうと昨年に続いて実施。岩塚さんの水田約七アに苗を植えた。秋に刈り取り、ひだみのりで仕込んだ「蓬菜ほうさい 純米吟醸 木綿搾り」は、来年二月ごろに発売する。岡田英司さん(三三)は「全員で米からお酒を造り、お客さんに届けることに喜びを感じる」と話していた。(浜崎陽介)