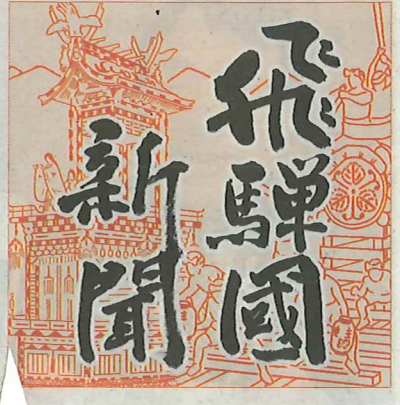


木綿袋搾り、すっきり味

飛驒市の昔ながら日本酒造り 渡辺酒造店



柿渋で染めた木綿袋で酒を搾る蔵人。飛驒市古川町壱之町渡辺酒造店

飛驒市古川町壱之町に挑戦した。渡辺酒造店は9日、柿渋染めの木綿袋で搾りを入れた木綿袋を積み上げる昔ながらの日本酒造り。その重さで酒を搾る古典的な醸造技術。江戸時代に考案されたが、機械化と大量生産を追求する明治以

降の近代醸造の隆盛に伴い、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。同店は5年前に蔵から大量の木綿袋が見つかったのを機に、伝統技術を継承するため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取り組んでいる。今シーズンは6人の蔵人が作業に当たった。地元産の酒米「ひだみのり」で仕込んだもろみを約100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じわと染み出てきた。

渡辺久憲社長(50)は「柿渋の効果で口当たりが良く、すっきりとした味わいの酒になる」と話した。酒は「蓬萊 木綿搾り」として、今月22日から発売される。

(古宿博史)

