

木綿搾り淡麗に

渡辺酒造店

飛騨市古川町巻之町の渡辺酒造店は九日、柿渋で染めた木綿袋で酒をしぼる、伝統的な手法の酒造りをした。

木綿搾りは、江戸時代から昭和初期に盛んだった技法で、もろみを入れた木綿

袋の重さで酒をしぼる。同店は一昨年に復活させた。酒米は、地元産の「ひだみのり」を使った。

この日は、蔵人六人が木綿搾りに取り組んだ。槽といわれる容器に九十二袋を積み上げると、袋から酒がしみ出した。

同社によると、柿渋に含まれたタンニンがタンパク質と結合して沈殿する性質があるため、できた酒は淡麗でスッキリとした味に仕上がるという。渡辺久憲社長(五〇)は「のどごしのよい酒になる。若い蔵人たちに伝統を伝えていきたい」と話していた。

「蓬莱 柿渋染め木綿搾り」は二十二日に発売。七百二十ミリ入りで千八百三



柿渋染めの木綿袋に
もろみを入れる蔵人

十六円(税込み)。七百三十本販売する。(浜崎陽介)