



柿渋染めの木綿袋で日本酒搾る昔ながらの製法で造った「蓬渡辺酒造店が昔ながらの製法で

飛騨市古川町老之町の渡辺酒造店(渡邊久憲社長)が「柿渋染め」の木綿袋を使って日本酒を搾

「菜木綿搾り」を二十二年から販売する。これは五年前、かつて仕込みに使われた木綿袋

が同社の蔵から多数見つかったことがきっかけ。そこで、伝統を復活させる計画が始まり、柿渋染めを使った酒造りをしていく京都の酒蔵から蔵人を招いて技術を学んだ。その仕込み作業は「槽(ふね)」と呼ばれる桶にもろみの入った袋を積み上げて圧力をかけ酒を搾るといふもの(上写真)で、柿渋は木綿袋を補強するために施された。この製法を基に醸造したところ、柿渋のタンニンとアルコールが反応した独特の甘みの特徴の酒に。その後、地元の酒米「ひだみのり」を使うなど試行錯誤を重ね、三年前に商品化が実現した。七二〇ミリットル入り千七百円(税抜)。限定七百三十本。同町の直売店ほかで販売。