

# 「幸多き時代を」改元後の初搾り

元号が「令和」になった1日未明、岐阜県飛騨市の老舗の酒蔵「渡辺酒造店」で、日本酒の初搾りがあった。改元に向けて仕込んできた純米大吟醸には、想定していた倍の約2万本の予約が全国から入り、早速、ビン詰め作業が日中まで続いた。1日午前0時、酒袋にも

ろみを入れる作業が始まった。令和になってから「初搾り」の酒。袋を重ねると、重さで白く濁った日本酒が滴り始めた。袋が積み重なるにつれ、滴る酒は透明度を増していった。

兵庫県産の酒米山田錦を使った酒は、さわやかな辛口が特徴。試飲した渡辺久憲社長(50)は「もぎたてのフルーツのようだ。幸多き時代を願い、乾杯してほしい」と話した。(山下周平)



「令和」のラベルが貼られた令和初搾りの日本酒＝1日午前2時35分、岐阜県飛騨市古川町、上田潤撮影