

6月30日は「酒酵母の日」 渡辺酒造店が申請し登録

渡辺酒造店(渡邊久憲社長・飛騨市古川町)が六月三十日を「酒酵母の日」として日本記念日協会に申請して登録された(左写真)。

酒造業界では一年間の醸造過程から「酒造年度」(7月1日～6月30日)を定めており、この日はその最終日。酒造りの発酵に欠かせない酵母



に感謝するとともに、来期も良い酒が造れることを祈願するもので、地域や清酒業界を盛り上げる狙いも。三月に記念日の目的や日付の由来などをまとめた申請書を提出し、ヒアリングなどの審査を経てこの春登録された。

同社の広報担当・木元茜さんは「発酵は日本に根付く文化。清酒業界だけでなく他の発酵食品の分野なども巻き込み、この記念日が

まったり」にがり酒と袋しぼり酒、甘酒の飲み放題(500円)を始め、ねり粕詰め放題(300円)や酵母足湯など。入場無料。

広く浸透していき「ば」と話している。この登録を記念して三十日朝九時半から昼三時半に同店で「酵母