

72年ぶり 木おけ仕込みのしぼりたて 飛驒



修復した木おけ(奥)で仕込んだもろみを木綿の袋に入れ、タンクに積み重ねていく蔵人たち。飛驒市古川町

創業150年の老舗「渡辺酒造店」(飛驒市)で7日、72年ぶりに木おけで仕込んだ日本酒づくりが始まった。ぼろぼろの木おけを修復し、若手の蔵人にいにしえの製法を伝えるため挑戦したという。木の香りをまとった酒は19日から販売される。

7日には酒をしぼる作業が始まり、蔵人たちが木おけで仕込んだもろみを柿渋染めの木綿袋に詰めていった。100枚の袋が積み重なると、重みでゆっくりと酒が滴り始めた。

同酒造店はこれまでも昭和20

年代に廃れた木綿袋を使った酒造りを復活させるなど、古来の製法にも挑戦している。3年前には小屋から創業当初につくられた杉製の木おけが見つかった。大阪府の企業に修復を依頼し、今冬、72年ぶりに木おけ仕込みに挑んだ。

しぼりたてを試飲した渡辺久憲社長は「派手さこそないが、懐かしい味。今の人たちには新鮮に感じてもらえる」と話す。720ミリットル1799円(税別)。問い合わせは同店(0577・73・0012)。(山下周平)