

2022年(令和4年)11月2日(水曜日)

中 日 新 聞

新酒完成 杉玉掛け替え

古川・渡辺酒造店 しぼりたて振る舞う

飛騨市古川町の老舗酒蔵「渡辺酒造店」で一日、新酒の完成を告げる杉玉の掛け替えが行われた。

杉玉は、スギの葉を球形に整えたもの。葉の色が緑

色から茶色に変化する。とで、酒の熟成具合を知らせるといわれ、掛け替えは季節の風物詩となっている。今年の杉玉は直径約八十センチ、重さ約七十キログラムで、



杉玉を掛け替える蔵人ら＝飛騨市古川町壱之町で

一年後には水分が抜けて重さが半分ほどになるとい

う。

渡辺久憲社長や蔵人ら約十五人が酒蔵の前で神事を営んだ後、蔵人が店の軒先から古い杉玉を下ろし、新しい杉玉を木の棒につるして担いで、はしごを登って掛け替えた。終了後には、渡辺社長らが店の前に整列して地元のめでた唄「若松様」を唱和。その後、この日からしぼり始めた、酒米「ひだほまれ」を醸造した新酒を、集まった観光客らに振る舞った。

奈良県生駒市から訪れた長谷川良子さんは「日本酒はもっと辛いと固定観念があったけど、フルーティーで飲みやすい」とほほ笑んだ。渡辺社長は「今年

は秋の酒米ができ、甘みがあったり、味わいな

以降は観光客も増えてきている。ぜひ新酒を飲みに来てほしい」と話した。

(吉本章紀)