

2024年(令和6年)1月13日 土曜日

岐 阜 新 聞

## 柿渋染め木綿袋で昔ながらの醸造



柿渋染めの木綿袋を使った日本酒造りに取り組む蔵人＝飛騨市古川町壺之町、渡辺酒造店

酒は720ミリ入り2200円で販売する。

なつた地元産の酒米「ひだみのり」を復刻させたことに合わせ、柿渋染めの木綿袋で搾った酒造りに取り組んでいる。若手蔵人らが作業を行い、「ひだみのり」で仕込んだもろみを木綿袋に詰め、「槽(ふね)」と呼ばれる容器に積み上げていくと、重さで袋の中から酒が染み出てきた。

同社の三好こころ営業企画課長は「うちでしか出せない味で、自信を持って提供している。こだわりの詰まった酒をぜひ楽しんでほしい」と話した。

# 新酒完成、滑らかな味

飛騨市古川町壺之町の渡辺酒造店(渡邊久憲社長)は、柿渋染めの木綿袋でもろみを搾る昔ながらの日本酒造りを行った。完成した酒は「蓬莱 木綿搾り 純米大吟醸」として2月1日から販売される。

(玉田健太)

### 渡辺酒造店

### 来月から販売 若手蔵人らの自信作

木綿搾りは、もろみを入れた木綿袋を積み上げ、自重で酒を搾る古典的な醸造技術。柿渋は繊維の強度を増す特徴があり、酒も滑らかに喉越しがよくなるという。同社によると、木綿袋を

使った酒搾りは昭和20年代までは一般的だったが、機械化や大量生産を求める近代醸造の隆盛に伴い、非効率で時代遅れな技術となり、全国的に姿を消した。

同社では2015年ごろから、一時は栽培されな