

2020年(令和2年)1月11日 土曜日



伝統的な柿渋染め木綿搾りで日本酒を仕込む
蔵人＝飛騨市古川町壺之町、渡辺酒造店

柿渋木綿搾り酒、滑らか

渡辺酒造店 昔ながら手法再現

飛騨市

飛騨市古川町壺之町の老舗造り酒屋・渡辺酒造店は10日、柿渋染めの木綿袋で搾る昔ながらの日本酒造りに取り組んだ。木綿搾り酒を数量限定で販売する。木綿搾りは、もろみを入れた木綿袋の自重で酒を搾る古典的な技術。柿渋で染めることで袋の強度が増すという。昭和20年代まで一般的だったが、機械化で姿を消した。同店では蔵人に初心に立

ち返ってもらおうと、5年前から木綿搾りを実施している。この日は蔵人6人が作業に当たり、焦げ茶色に染まった木綿袋を積み上げると、白く濁った酒がしわりと染み出た。渡邊久憲社長は「柿渋特有の滑らかで奥行きのある仕上がり。効率化が求められる時代だが、古式伝統の酒造りを継承していきたい」と話した。酒は2日間かけて搾り、

「蓬莱 木綿搾り」として15日から同店で販売する。720ミリ入りで1700円(税抜き)。(稲木悠司)