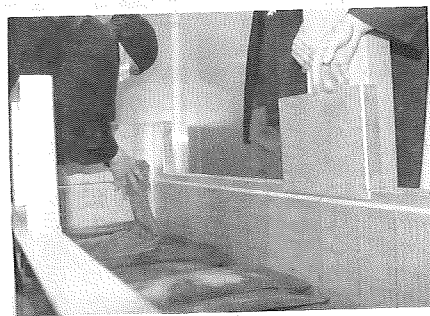


飛騨市民新聞

柿渋染め木綿搾りの酒販売中

渡辺酒造店が古典酒造法で

古川町壺之町の渡辺酒造店(渡邊久憲社長)が十日、柿渋で染めた木綿袋を使って酒をしぼるといふ昔ながらの作業を行った。現在は化学繊維のアクリル布が使われ、空気圧式が用いられているが、昭和二十年代までは同店でも続けられていた。数年前に蔵から昔の酒袋が三百枚ほど見つかったのを機に、木綿搾りを復活。もろみを木綿袋に入れ「槽(ふね)」と呼ばれる桶の中に積



み上げ、その重みで酒を搾る方法Ⅱ右写真。原料の酒米は、平成十二年に姿を消したという飛騨古川産の「ヒダミノリ」を使用。同町下気多の岩塚吉郎さんが作付けし、七十四俵

を収穫。現在全国で唯一同社のみが使用する米だという。昔の製法と米を甕らせるだけでなく、現代の技術も取り入れ、精米歩合を六〇パーセントまで引き上げた。「効率が求められる時代に、あえて非効率を融合させてみました。失われたつある昔ながらの酒作りを見直し、若い人に継承していくべきでは」と渡邊社長Ⅱ下写真。柿渋に含まれる高分子タンニ

ンがアルコールと反応して独自の甘みを醸しました。柿渋の効果で酒が滑らかになり、舌触り、のどごしがすっきりした味わいになります。販売を待ち望んでいる方も多いですよと話していた。



今回搾った酒は、純米吟醸生原酒「蓬萊木綿搾り」として十五日から販売を開始している。七百二十ミリリ

ットル入りで千七百円(税抜)。七百三十本の限定生産。問い合わせは同店0577・73・3311へ。