

# 古い木桶で酒造り挑戦

## 渡辺酒造店 伝統的な技法見直し

木桶での仕込みで櫂を使いもろみをかき混ぜる  
蔵人＝飛騨市古川町、渡辺酒造店



今と昔をつなぐ酒造りに  
取り組む飛騨市古川町の渡  
辺酒造店の蔵人らが、再製  
した古い木桶で仕込む日本  
酒造りに力を尽くしてい  
る。来年1月上旬に木綿袋  
で搾り、酒に仕上げる。

仕込みに使う木桶は、1  
51年前の創業直後より使  
われていた杉の大桶。創業  
者が山から切り出した杉を  
使い職人に依頼して造った  
大桶で、離れの小屋に長く  
置かれていたが、3年前に

大阪府にある大桶の製造所  
で修復された。

酒の仕込みでは、酒造法  
の変化などで木桶に代わっ  
てホーローなどの桶での仕  
込みが主流になり、同社は  
73年前に木桶を使わなくな  
った。そうした中で伝統的  
な技法を見直し、新たな感  
性や技術を加えた酒造りを  
するため、たがを締め直し  
て再製した木桶による酒造  
りを始めた。

桶は高さが2呎ほどで直  
径は1・8呎程度。木桶に  
仕込んだ冷却装置で発酵の  
温度を調節しながら、もろ  
みを作り上げている。27日  
も蔵人が櫂でかき混ぜて発  
酵の具合を整えた。

出来上がったもろみは、  
柿渋で染めた木綿の袋に入  
れて「ふね」と呼ばれる桶  
を使って搾る。杜氏の北場

広治さんは「木桶は醸す温  
度の管理に難しいところが  
あるが、酒はより上品でま  
ろやかなる」と言う。

木桶で造られた純米大吟  
醸は「蓬萊 木桶仕込み木  
綿搾り」として1月に発売  
される。  
(二川哲志)