

飛騨市の渡辺酒造店



青々とした新しい杉玉を掲げる蔵人ら
＝飛騨市古川町、渡辺酒造店

杉玉、新酒を告げる

新酒の出来上がりを告げる「杉玉」の掛け替えが1日、飛騨市古川町老之町の渡辺酒造店であり、店先の軒下に蔵人らによって真新しい杉玉が掲げられ、見守った見物客らが振る舞われた新酒を味わった。

(二川哲志)

「芳醇、切れのある出来」

青々とした杉玉は、新酒の初搾りを終えたことを知らせ、茶色くなることで酒の熟成を伝えるとされる。同店の杉玉は直径約80センチ、

重さ約60キロで下呂市の杉玉職人の熊崎惣太さんが作った。新酒は酒米のヒタホマレを使って仕込み、1日に搾って酒に仕上げた。

酒蔵での神事で、渡辺久憲社長と蔵人らが良好で安全な酒造りを祈願。店先に移動し、1年間にわたって軒下につり下げられた杉玉を外し、新しい杉玉に付け替えた。掛け替えを終えると全員で祝い唄「若松様」を唱和し、拍手を送る見物客らに新酒を振る舞った。渡辺社長は「芳醇で甘みがありながら切れのある酒ができた。多くの方に新酒を楽しんでもらいたい」

と話した。作業を見つめ、新酒を味わった熊崎さんは「手掛けた杉玉でも最大級のもので、蔵元に掲げられて感激している。新酒は新鮮で爽やか。日本酒はおいしく、とても好きだ」と語った。