青々とした杉玉 新酒完成告げる

古川、渡辺酒造店



新しい杉玉に掛け替える蔵人ら＝飛騨市古川町で

飛騨市古川町の酒蔵「渡辺酒造店」で3日、今季の新酒の完成を告げる杉玉の掛け替えがあった。

スギの葉を球状に整えた杉玉は、色の変化で酒の熟成具合を示すとされ、毎年11月初旬に掛け替えている。今季の新酒は9月末から地元産の酒米「ひだほまれ」で仕込んだ。

この日は、蔵人が屋根に上って古い杉玉を外し、青々とした直径80センチ、重さ90キロの新しいものに取り換えた。神事の後、蔵人たちは地元の祝い唄「若松様」を唱和し、住民や観光客らに新酒を振る舞った。

渡辺久憲社長は「秋の長雨で米の出来栄えが心配だったが、農家のおかげで例年以上の粒ぞろいになった。青リンゴのようなフルーティーな香りで滑らかな味に仕上がった」と話した。

「蓬莱　新酒しぼりたて」は1・8リットルが2864円、720ミリリットルは1527円（ともに税別）で、それぞれ3500本、9千本を販売する。（坂本圭佑）