

2023年(令和5年)5月27日 土曜日

渡辺酒造店(飛騨市)の「蓬菜」金賞

全国新酒鑑評会で13年ぶり
杜氏や蔵人の励みに



金賞に選ばれた「蓬菜 超吟しずく」を手にする杜氏の北場広治さん。飛騨市古川町、渡辺酒造店

強い冷え込みがある大寒の頃に造られた、飛騨市古川町の老舗蔵元・渡辺酒造店の大吟醸酒「蓬菜 超吟

しずく」が、全国の蔵元による日本酒の出来栄を競う全国新酒鑑評会で金賞を受賞した。同社が金賞を受けたのは13年ぶりで、金賞受賞は11回目。杜氏や蔵人らは受賞を励みに酒造りへ

の意欲を高めている。同鑑評会は、日本酒の品質や製造技術の向上を目的に1911年に始まり、今回で111回目。酒類総合研究所などが行っており、2022酒造年度(22年7月～23年6月)に造られて出品された818点の日本酒のうち、特に優れていると評価した218点を金賞に選んだ。

「蓬菜 超吟しずく」は兵庫県産の酒米の山田錦を使い、同町の地下水で今年の大寒あたりに仕込んだ大吟醸酒。つるした酒袋から滴る酒のしずくを集め、720ミリ入りの瓶で約2千本を造った。

杜氏の北場広治さん(55)は「収穫期に台風があった中、粒のそろった良い米が使え、飛騨の冷え込みが蒸した米を引き締めて上質な酒となった」とし、「蔵

人の夜勤の廃止や休日の確保といった働き方の見直しもあり、酒造りの集中度と意識が高まった」と言う。

北場さんは大阪府の出身で杜氏となって21年、同店で杜氏を務めて6年目。「飛騨の気候と自身の酒造りが

合わないのかと思ったこともあったが、経験と皆さんの支えて良い酒を造ることができた」と話す。

「蓬菜 超吟しずく」は720ミリ入り、5995円。問い合わせは渡辺酒造店、電話0577(73)2347。(一川哲志)