

古式製法 生酏造りを体験

古川 渡辺酒造店で客13人作業



米や米こうじをすりつぶす参加者ら。飛騨市古川町の渡辺酒造店で。

伝統的な日本酒造りの一端を担ったのは一般のお客さん。飛騨市古川町の老舗酒蔵「渡辺酒造店」は1月30日、江戸時代に確立し、一時は衰退した古式製法「生酏造り」を体験できるイベントを初開催した。県内外の13人が米や米こうじをすりつぶす「酏摺り」の作業に励み、日本酒の魅力を体感した。(坂本圭佑)

「貴重な酒になると実感」

「ああ、息が切れるっ」。日本酒の華やかな香りが漂う酒蔵に、うめき声が響いた。参加者は背丈ほどの木製の櫂棒で、おけに入った米や米こうじ、水を液体状になるまですりつぶす作業を体験。室温3度にもかかわらず、あまりの重労働に汗ばむ人も。作業は計2時間にと及んだが、表情は達成感の笑顔に満ちていた。

同店によると、生酏造りは現存する日本酒の製法で

最も伝統がある。米や米こうじを液状化した「酏」に、空気中や原料に含まれる自然由来の乳酸菌を繁殖させるため、微生物との生存競争を勝ち抜いた生命力の強い酒母ができるという。深いコクと豊かなうま味のある濃厚な味わいが特徴だ。

酒造りの効率化が進み、明治期以降は酏摺りを省く「山廃酏」、人工乳酸を使う「速醸酏」が主流に。生酏造りは全国的に衰退した

が、同店は伝統の原点に立ち返り、酒造りの技術を底上げしようと、8年前に復活させて進化を追求する。国連教育科学文化機関(ユネスコ)の無形文化遺産に登録された「伝統的造り」。同店は酒造りの体験を通じて日本酒に愛着を持ってもらい、ファン獲得につなげようと今回のイベントを初企画。昼休憩には、酒かすを使ったグルメリヤ酒を振る舞ってもてなした。

社員の笠七菜実さん(41)は「千葉市」と、同僚の西島成美さん(30)は「東京都町田市」は「すごい体力仕事。体験したからこそ、大

量には造れない貴重な酒になると実感した」と笑顔。渡辺隆専務は「昔ながらの酒造りに親しみ、飛騨全体のファンになってほしい」と期待する。

参加者が製造の一端を担った酒は4月ごろ「蓬菜純米大吟醸 高島雄町」として、同店の店頭や全国の酒販店で7200円で入り1本2840円で販売する。