

2021年(令和3年)12月16日(木曜日)

「みつわ農園」コシヒカリで大吟醸

飛騨市古川町の老舗酒蔵「渡辺酒造店」が、米の国際コンクールで特別優秀賞などを受賞する同市の米農家「みつわ農園」のコシヒカリを使って、日本酒を造っている。来年二月の発売を予定する。

通常の日本酒造りでは使わないコシヒカリを活用し、消費量が減少する米の新たな需要開拓を目指して、昨年からはじめた。みつわ農園は、米のおい

渡辺酒造店(有) 2月発売

しさを競う世界最大の国際コンクール「米・食味分析鑑定コンクール」で、金賞や特別優秀賞を受賞している。今年は昨年より多い二千四百キの米を使い、七百二十ミリリットル換算で約三千五百本の純米大吟醸を製造する見込み。

消費減る米 新たな需要を

かき混ぜる作業などに取り組んだ。 畠中社長は「普段触っている米とは、感触も見た目も違っけど、昨年造った日本酒が本当においしかった。ふだんの米作りと同じように、飲んだ人が笑顔になれる、そんなお酒になってほしい」と笑みをこぼした。

(吉本章紀)



杜氏の北場さん(左)と一緒に酒造りをする畠中さん。飛騨市古川町で