

伝統技法による酒造りに取り組む飛騨市古川町の渡辺酒造店の蔵人らが6日、昔ながらの柿渋で染めた木綿袋を使った酒の搾り作業を行った。上品な味わいの酒に仕上がりに、26日に「蓬菜 木綿搾り 純米大吟醸」として発売される。

(一川哲志)

# 柿渋木綿袋を使い上品な味わい

## 昔ながらの酒搾り



酒造店  
柿渋で染めた木綿袋を使って酒を搾る蔵人ら。飛騨市古川町、渡辺酒造店

### 渡辺酒造店「蓬菜 純米大吟醸」26日発売

古来の酒造りを体得することで深めた知識や技量を、多様な好みに応える現代の酒造りに生かすための試み。一時は栽培されなくなった米の「ひだみのり」を同市内で再び栽培して原料の酒米とし、再生した150年ほど前の木桶（樽）を使って仕込みを行い、もろみを柿渋で染めた木綿袋に入れて搾る。

ひだみのりは昨年、蔵人らが栽培に携わり、木綿袋も蔵人らが以前に染色の技法を学び、木綿を柿渋で染めて用意。ひだみのりによる酒の仕込みは、昨年12月11日に始めた。

蔵では杜氏の北場広治さんと蔵人らが、もろみを木桶から100個余りの木綿袋に流し込み、「ふね」と

呼ばれる桶に積み上げて搾った。北場さんは「冷え込みに対する発酵の温度管理などを行い、作業を進めてきた。柿渋は酒が滑らかにになるといった効果もある」と話す。

渡辺久憲社長は「白桃のような香りがする、品のある酒が出来上がった。蔵人の取り組みの成果となる酒を味わってもらいたい」と語った。