

2022年(令和4年)6月7日 火曜日



創業から152年になる造り酒屋渡辺酒造店(飛騨市古川町)の渡辺久憲社長(53)は「心の底から笑顔になれる酒を愛飲家に届けたい」と話す。そのために酒の品質をさらに高め、酒を味わう体験の全てを楽しみとしてもらう「エンタメ化経営」を実践する。品質を向上させるために多様な取り組みをしており、原料の酒米の研究もその一つ。生産する酒の

近況 笑顔になれる酒届ける

多くで飛騨産の酒造好適米「ひだほまれ」を使う中、かつて飛騨で作られていた酒米「ひだみのり」を復活させて原料にしている。

ひだみのりは20年ほど前に作付けが行われなくなったが、同店が進める、酒造りの伝統を守りながら新しい特長のある酒を造る試みで使用。今と昔をつなぐ酒造りとして続けている。

大野郡白川村と行う新たな特産品としての地酒づくりでは、村内で栽培された酒米「山田錦」を使い、純米大吟醸に仕上げた。「笑顔になれる酒とするよう、原料の改善を常に考えている。酒造りの現場から米作りに役立つ情報を農業者の方々に伝え、一緒においしい酒を作りたい」と語る。