

2022年(令和4年)5月21日(土曜日)

中 一 乗 両

飛騨市古川町の老舗酒蔵  
「渡辺酒造店」の蔵人らが  
十九日、同市古川町内の田  
んば約七ヘクタで、酒米の田植  
えをした。

飛騨の老舗酒蔵が原料に使用  
米農家の思いや大変さを  
共有することなどを目的  
に、二〇一七年から続く。  
米は、一度は姿を消した品  
種「ひだみのり」で、JA

## 蔵人ら酒米の田植え



田植えに精を出す蔵人ら=飛騨市古川町で

蔵人らによる田植えは、新型コロナウイルスの影響で二年ぶり。この日は感染対策で例年より人数を減らし、蔵人をはじめとした従業員十六人が参加した。岩塚さんは「農家の気持ちになつて酒をつくるという思いに、同感している。『この米の酒だと飲める』といふ人もいて、喜びがたくさんある」と呼び掛けた。

参加者は長靴や素足で田んばに入り、泥に足を取られながらも手で苗を植えていった。「田植えは五十三年ぶり」と笑みをこぼす村坂恵子さん(六三)は「腰は大変だけど、ストレスがすりと消えていくようで楽しい」。はだしで田に入った蔵人の田辺稔彦さん(三三)は

南吉城酒米組合の岩塚吉郎さんの作付けで復活。現在は渡辺酒造店のみが酒造りに取り、十月からの酒造りに使うという。

蔵人らによる田植えは、新型コロナウイルスの影響で二年ぶり。この日は感染対策で例年より人数を減らし、蔵人をはじめとした従業員十六人が参加した。岩塚さんは「農家の気持ちになつて酒をつくるという思いに、同感している。『この米の酒だと飲める』といふ人もいて、喜びがたくさんある」と呼び掛けた。

参加者は長靴や素足で田んばに入り、泥に足を取られながらも手で苗を植えていた。「田植えは五十三年ぶり」と笑みをこぼす村坂恵子さん(六三)は「腰は大変だけど、ストレスがすりと消えていくようで楽しい」。はだしで田に入った蔵人の田辺稔彦さん(三三)は

南吉城酒米組合の岩塚吉郎さんの作付けで復活。現在は渡辺酒造店のみが酒造りに取り、十月からの酒造りに使うという。

蔵人らによる田植えは、新型コロナウイルスの影響で二年ぶり。この日は感染対策で例年より人数を減らし、蔵人をはじめとした従業員十六人が参加した。岩塚さんは「農家の気持ちになつて酒をつくるという思いに、同感している。『この米の酒だと飲める』といふ人もいて、喜びがたくさんある」と呼び掛けた。

参加者は長靴や素足で田んばに入り、泥に足を取られながらも手で苗を植えていた。「田植えは五十三年ぶり」と笑みをこぼす村坂恵子さん(六三)は「腰は大変だけど、ストレスがすりと消えていくようで楽しい」。はだしで田に入った蔵人の田辺稔彦さん(三三)は

南吉城酒米組合の岩塚吉郎さんの作付けで復活。現在は渡辺酒造店のみが酒造りに取り、十月からの酒造りに使うという。

蔵人らによる田植えは、新型コロナウイルスの影響で二年ぶり。この日は感染対策で例年より人数を減らし、蔵人をはじめとした従業員十六人が参加した。岩塚さんは「農家の気持ちになつて酒をつくるという思いに、同感している。『この米の酒だと飲める』といふ人もいて、喜びがたくさんある」と呼び掛けた。

参加者は長靴や素足で田んばに入り、泥に足を取られながらも手で苗を植えていた。「田植えは五十三年ぶり」と笑みをこぼす村坂恵子さん(六三)は「腰は大

変だけど、ストレスがすりと消えていくようで楽しい」。はだしで田に入った蔵人の田辺稔彦さん(三三)は

「お米は日本酒の原料とし

て欠かせないもの。ありがたみを肌で実感しました」と話した。(吉本章紀)