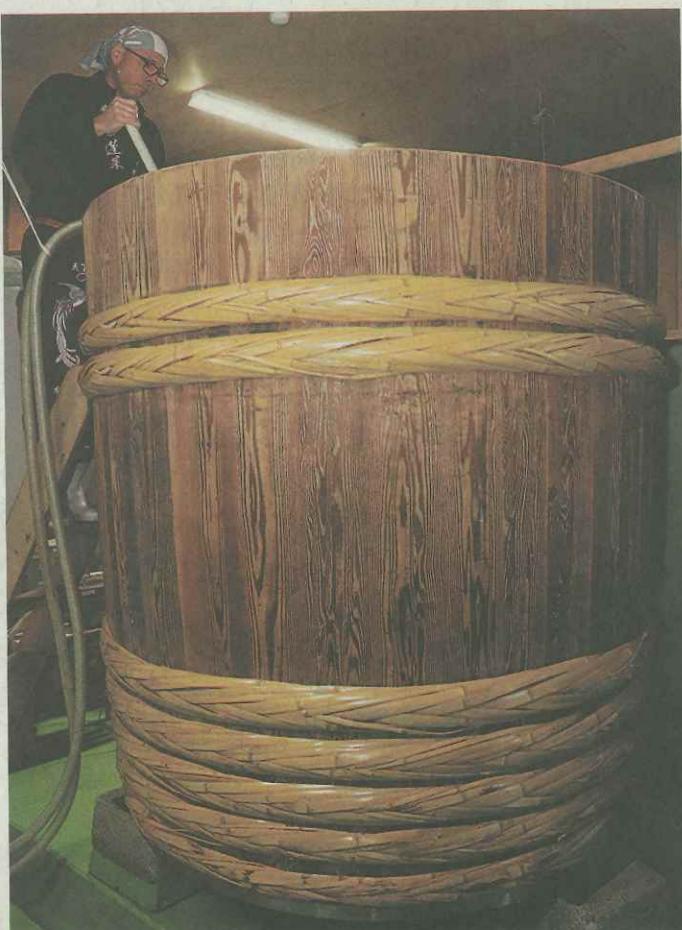


72年ぶり 木香る日本酒



飛騨市古川町の酒蔵「渡辺酒造店」が七十二年ぶりに、スギの木桶きわらを使った日本酒の仕込みに取り組んでいる。来年一月中旬の出荷を予定している。

然に蒸発して減少するため効率が悪く、さらに減少分にも酒税が課されるため、次第に品質管理が容易なステンレスやほうろう製の桶に取って代わった。同酒造店でも一九四八年を最後

72年ぶりに復活
し、仕込みに使
っている木桶=
飛騨市古川町の
渡辺酒造店で

150年前の桶 修理し使用

に、木桶は使われなくなつた。
一〇一八年に同酒造店の小屋
で木桶を発見。百五十年ほど前
の、渡辺家五代目当主「久右衛
門章」の名前が墨書きされてい
たことから、その当時に使われ
ていた物とみられる。
ぼろぼろで使用できる状態で
はなかつたため、一九年に大阪
の木桶製造会社「ウッドワ
ーク」に修理を依頼。板の表面を
削つたり、使えない部分を切り
取つたりした結果、もともと四
千ドッ(1ドッ=30リットル)となつ
た。これで仕込むと、千八百ドッ
の日本酒ができるといつ。
十一月から仕込みを開始し、
現在は桶の中でもろみの発酵が
進んでいる。来年の一月上旬、
伝統的な柿渋の木綿袋を使つ
て、酒を搾る予定。同酒造店の
杜氏、北場広治さん(五三)は「木
を削つたばかりなので、少し
木の香りがある酒になると困
う」と期待していた。

(瀬田貴嗣)