

# 72年ぶり 木香る日本酒

## 古川・渡辺酒造店が醸造

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。

木桶を使った醸造は、酒が自

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ろろ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った。二〇一八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ったため、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。板の表面を削ったり、使えない部分を切り取ったりした結果、もともと四千リットルだった容量は三千リットルとなった。これで仕込むと、千八百リットルの日本酒ができるという。

十二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って、酒を搾る予定。同酒造店の杜氏、北場広治さん(五七)は「木の香りが酒になると思う」と期待していた。

(瀬田貴嗣)