

酒米「ひだみのり」田植え

古川・渡辺酒造店の蔵人ら



手作業で田植えをする蔵人ら＝飛騨市古川町下気多で

飛騨市古川町の渡辺酒造店の蔵人らが20日、同町下気多の水田で、一時は姿を消していた希少な酒米「ひだみのり」の田植えをした。日本酒の原料になる米を自ら栽培し、苦労や酒造りに込める思いを共有する。

ひだみのりは2000年に途絶えたが、JA南吉城酒米組合の岩塚吉郎さんが15年に復活。同店だけが酒造りに使用し、17年からは蔵人らが田植えをしている。9月中旬に稲刈りをし、10月から「柿渋染め木綿搾

り」という伝統的な製法で、甘みがあってフルーティーな味わいに仕上げる。この日は、岩塚さんの約8畝の水田で15人が作業。長靴で田んぼに入り、泥に足を取られながらも手際良く苗を植えていった。アイドルグループ「MAGIC☆PRINCE」のメンバーで、市観光プロモーション大使の永田薫さんも参加し、米農家の苦労を体感した。(坂本圭佑)