

2023年(令和5年)5月26日(金曜日)

中 一 新 聞

# 古川・渡辺酒造店 全国で金賞

## 新酒鑑評会 大吟醸「蓬莱超吟しずく」

飛騨市古川町の老舗酒蔵「渡辺酒造店」の大吟醸酒「蓬莱超吟しずく」が、酒の出来栄を競う「全国新酒鑑評会」で金賞を受賞した。同社が金賞に輝くのは十二年ぶりで、通算十一回目。県内では、下呂市の奥飛騨酒造の「奥飛騨」も金賞を受賞した。

同鑑評会は一九一一(明治四十四)年に始まり、現在は酒類総合研究所と日本酒造組合中央会が共催。今

回は全国の蔵元から八百十八点が出品され、二百十八点が金賞に選ばれた。

渡辺酒造店の超吟しずくは、酒米「山田錦」を使い、昨冬に仕込んだ大吟醸酒の中から特に出来がいいものを選抜し、酒袋から自然に滴る滴を集めた酒。一年で約二千本しか製造できず、滑らかな味わいが特徴で、何度も買い求める人が多いという。

昨年は秋の台風で米の出



蓬莱超吟しずくを手にする北場さん＝飛騨市古川町で

来具合にばらつきがあったというが、杜氏の北場広治さん(五十)は「粒のそろった良い米を使えた上、寒さも味方してくれた」と振り返る。同社では昨年からは、夜勤の廃止といった働き方改革に着手しており、その中の受賞に「蔵人も喜んでいる。技術を自分だけのものにせず、蔵人に伝えて蓬莱の味を向上させていく通過点で、評価してもらえてよかった」と語った。

同社で杜氏を務めて六年になるが、「飛騨の気候に自分が合わないのかと眠れない日もあった。原料とメンバー、そしてこれまで待ってくれた蔵元に感謝している」と笑みを見せた。

超吟しずくは七百二十リットルが五千九百九十五円。●渡辺酒造店 〓 0577

(73) 2347

(吉本章紀)