

(第3種郵便物認可)

復活の米を古典製法で搾った酒



もろみを木桶から木綿袋に移す蔵人たち＝飛騨市古川町の渡辺酒造店で

古川の渡辺酒造店 28日発売

飛騨市古川町の渡辺酒造店が8日、一度は姿を消した地元の酒米「ひだみのり」を原料とし、柿渋で染めた木綿袋を使った古典的な製法で酒を搾る作業があった。完成した「蓬菜 柿渋染め 木綿搾り 純米大吟醸」を28日に発売する。「失われた伝統の検証」

をテーマに昔ながらの製法を模索し、2017年には地元の農家の協力を得て、ひだみのりを復活。創業当時に使われた直径約1・8センチ、高さ約2センチの木桶を修繕して酒を仕込み、圧搾機が普及した現在ではほとんど使われていない柿渋染めの木綿袋で搾っている。

8日は蔵人3人が、もろみを木桶から木綿袋に移す作業にいそしんだ。膨らんだ木綿袋を「槽」と呼ばれるタンクに敷き詰め、重力で搾り出した白濁した酒を別の容器に蓄えた。ろ過や加熱処理を経て出荷する。柿渋に含まれるタンニン

はアルコールと反応して独特な甘みを引き出すといい、同店の担当者は「木桶に残った酵母が次の仕込みでも良い働きをし、すっきりとして深みのある味わいになる」と太鼓判を押し

た。
720ミリ入りで2398円。同店の直売所のほか、全国の酒販店などで販売する。
(坂本圭佑)