

2021年(令和3年)11月2日 火曜日

新酒の出来上りを告げる杉玉を掲げる蔵人ら―飛騨市古川町、渡辺酒造店



新酒ができた喜びを分かち合う「杉玉」の掛け替えが1日、飛騨市古川町壺之町の渡辺酒造店であり、蔵人が店先の軒下で進める作業を見物客らが笑顔で見守った。(一川哲志)

見物客らに振る舞う

酒蔵での神事で渡辺久憲社長と蔵人らが良好な酒造りを願い、店先に移動して軒下の茶色い杉玉を外し、新しい杉玉をつり下げた。掛け替えを終えると新酒が振る舞われ、見物客らが新

真新しい青々とした杉玉は新酒の出来上りを告げ、茶色くなることで酒の熟成を伝えるとされる。同店の杉玉は直径約80センチ、重さ約80キログラムで高山市の職人が手掛けた。新酒は飛騨で作られた酒米のヒタホマレを使って10月21日に仕込み、1日に搾って酒に仕上げた。

酒を味わった。渡辺社長は「新しい杉玉を目にして酒ができた喜びと身が引き締まる思いを抱いた」と話した。酒の仕込みは来年6月まで行われる。

杉玉青々 新酒告げる 渡辺酒造店で掛け替え