

柿渋木綿袋で滑らかな酒

渡辺酒造店、搾り作業

昔ながらの技法 28日から販売

柿渋染めの木綿袋に
もろみを詰める蔵人
＝飛騨市古川町老之
町、渡辺酒造店



飛騨市古川町老之町の渡辺酒造店は8日、復刻米ひだみのりを原料に使用し、柿渋染めの木綿袋で酒を搾る昔ながらの技法で酒造りを行った。完成した酒は「蓬

28日から販売する「蓬菜木綿搾り 純米大吟醸」＝同

菜 木綿搾り 純米大吟醸」として28日から販売する。

木綿搾りは江戸・元禄時代から昭和20年代まで続いた古典的な醸造技術。機械化と大量生産の流れで時代遅れの技術となり、全国的に姿を消した。

地元産の酒米「ひだみのり」は一時栽培されなくなっていたが2017年に復刻。同社はひだみのりを使った木綿袋による酒造りに

取り組んでいる。ひだみのりは淡麗ですっきりとした切れの良い酒を生み出す酒米で、柿渋の効果で滑らかな舌触りや喉ごしがきれいな酒に仕上がるといふ。

8日には蔵人がひだみのりで仕込んだもろみを木綿袋に詰め、「槽」と呼ばれ

る容器に袋を積み上げると、重さで袋から酒が染み出ていた。

完成した酒は720ミリリットル入りで1本2398円。同店の直売店のほか、インターネットや全国の取引先の酒販店で取り扱う。

(市原萌子)