



修復され仕込みに使われている創業当初の木桶
 飛騨市古川町壺之町、渡辺酒造店

創業時の木桶修復、仕込み

渡辺酒造店(飛騨市) 72年ぶり

老舗造り酒屋の渡辺酒造店(飛騨市古川町壺之町)は、創業当初に使っていた木桶を修復し、同店としては72年ぶりとなる伝統的な木桶仕込みを始めた。

創業者が1876(明治9)年に作らせたという高さ190センチ、直径170センチの杉製の木桶を使用している。金属製タンクに取って代わられ、倉庫で忘れ去られていた木桶を2018年に発見。大阪府堺市の職人に依頼して傷んだ部分を削り、竹製のたがを締め直した。修復した木桶に酒米約900キログラムが投入され、23日には発酵の進みを示す炭酸ガスの気泡を盛んに放っていた。来年1月7日に柿渋染めの木綿袋で酒を搾り、同19日から販売する予定。

杜氏の北場広治さん(53)は「古い木桶の復活でリサイクルの精神が伝わると嬉しい。どんな味と香りに仕上がるのか楽しみだ」と話した。

(稲木悠司)