

# 「ひだほまれ」の新酒 完成祝う

古川・渡辺酒造店

杉玉掛け替えてお披露目

飛騨市古川町老之町の老舗酒蔵「渡辺酒造店」で一日、新酒の完成を知らせる、杉玉の掛け替え行事が執り行われた。周辺には日本酒の香りが漂い、観光客らに新酒も振る舞った。

(吉本章紀)

杉玉は、球形に整えたスギの葉の色が変化することで、酒の熟成具合を表すといわれ、掛け替えは季節の風物詩となっている。同社の杉玉は、高山市片野の酪農家、中谷紀久雄さんが手掛けた。直径八十センチ、重さ八十キログラムで、一年後には水分が抜けて半分以下の軽さになるといふ。新酒は、飛騨地域で栽培された酒米「ひだほまれ」を使用した吟醸酒で、十月二十一日から仕込みはじめた。一八七〇年の創業当時から使

う酒蔵の前で神事を行い、渡辺久憲社長をはじめ、蔵人ら約二十人が参加。一年の酒造作業の安全と美酒醸造を祈願した。

杉玉が掛かる店の前には、近隣住民や観光客らが多く詰め掛け、蔵人がはしごを使って緑色の新しい杉玉に掛け替え終わると、渡辺社長ら一同が飛騨古川のめでた唄「若松様」を唱和。続いて、それを見守っていた観光客らに新酒を振る舞った。

愛知県田原市から訪れた佐藤義人さんは「今まで飲んだ酒の中で一番おいしい。初めて飲んだ酒の感じ」と、うれしそうに表情を浮かべた。渡辺社長は「今年は夏場の高温障害が心配されたが、いい米がとれて安心して飲める。みなさんに新酒をお披露目できて、うれしく思うと同時に、身の引き締まる思いです」と話した。



杉玉の掛け替えを終え、飛騨古川のめでた唄「若松様」を唱和する渡辺社長（前列右から2人目）ら



新酒の出荷作業をする社員ら