中日新聞　2021年（令和3年）1月8日（金曜日）

伝統手法で「蓬莱」仕上げ

木桶もろみ→柿渋染め木綿搾り

木桶から、柿渋染めの木綿袋にもろみを注ぐ杜氏たち＝飛騨市古川町の渡辺酒造店で

古川 渡辺酒造店が19日から販売

飛騨市古川町の酒蔵「渡辺酒造店」が十九日、江戸から昭和まで続いた「木綿搾り」など、伝統的な醸造手法を用いた日本酒「蓬莱（ほうらい）　木綿搾り」を発売する。七日には木綿搾りの作業があり、作業の様子を報道陣に公開した。

この酒の醸造では、百五十年ほど前に使われていたとされ、七十二年ぶりに復活させた木桶（おけ）と、現在は使われていない飛騨産の酒米「ひだみのり」、一九四〇年代まで使われていた柿渋で染めた木綿袋を活用。空気圧式の圧搾機と化学繊維の布で搾るのが主流の現代とは異なる、伝統的な道具と手法、原料を使って、日本酒を造っている。

七日は午前から、杜氏（とうじ）五人ほどが木綿搾りに取り組んだ。縦八十センチ、横二十五センチの木綿製の袋に、木桶からもろみ約九リットルを注いだ。ふくらんだ木綿袋を箱に入れ、重しとなる木材を上に置くと、圧力で液体が搾り出され、ホースを通って別の容器にたまっていった。三日ほどで日本酒が仕上がるという。

「蓬莱　木綿搾り」はアルコール度数17％で、七百二十ミリリットル入り。税抜き千七百九十九円で販売する。渡辺久憲社長（五一）は「口の中で、ほのかな木の香りが広がる。すっきりとした味わいを楽しんで」と話している。（八重樫智）