

2021年(令和3年)1月8日 金曜日

柿渋染めの木綿袋でもろみを搾る蔵人＝飛騨市古川町老之町
渡辺酒造店



柿渋染めの木綿袋で搾る

伝統的な酒造りの継承に取り組んでいる飛騨市古川町老之町の老舗造り酒屋・渡辺酒造店は7日、柿渋染めの木綿袋で搾る昔ながらの方法で酒を仕込んだ。完成した酒を数量限定で販売する。
(稲木悠司)

昔ながら日本酒造り

飛騨市の老舗・渡辺酒造店

澄んだ味わい

「木綿搾り」は、もろみを入れた木綿袋を積み重ねて搾る技術。袋を柿渋で染めて補強し、酒を澄んだ味わいにする。昭和20年代まで主流だったが、現在は機械に取って代わられている。

同店は、蔵人に酒造りの初めに帰ってもらうため、6年前から木綿搾りを行っている。今年が創業当初の木桶を修復して72年ぶりに使用した。木桶から取ったもろみを蔵人が袋に入れて重ねると、酒がゆっくりと

しみ出した。渡邊久憲社長(52)は「ほのかに木の香りが漂う、すっきりとした仕上がり。伝統と最新技術の両方を大切にしたい」と語った。木綿搾りは9日まで続き、完成した酒を19日から同店で販売する。720リットル入りで限定800本。価格は1799円(税抜き)。

しみ出した。渡邊久憲社長(52)は「ほのかに木の香りが漂う、すっきりとした仕上がり。伝統と最新技術の両方を大切にしたい」と語った。木綿搾りは9日まで続き、完成した酒を19日から同店で販売する。720リットル入りで限定800本。価格は1799円(税抜き)。