



渡辺酒造店の新商品  
「飛騨の田んぼ」 飛騨市古川町の同店で

街角  
けいざい

## 米を磨かず 味磨

飛騨市古川町の渡辺酒造 少ないながら、四、五度低  
店は、飛騨産の酒米「飛騨 温で十日ほど長く発酵させ  
ほまれ」を使い、精米歩合 るなど、吟醸酒並みの手間  
を80%にとどめた日本酒の をかけて製造した。

新商品「飛騨の田んぼ」を 雑味を抑え米のうま味を  
開発した。四日から販売を 引き出した仕上がりで、焼  
始める。 きナスなど素朴な日本料理

日本酒は通常、米を磨く に合うという。渡辺久憲専

### 古川の 酒造店 飛騨産酒米で新酒

(精米歩合のパーセントを 務(四〇)は「飛騨の農家なら  
下げる)ほど純度が高まっ ではの米本来の味わいを楽  
て高級品になるが、「もっ しんでほしい」と話してい  
たいない」という意識や環 る。

境意識の高まりを酒造りに 一・八〇入り千九百五十  
導入しようとする方法 円、七百二十〇入り九百  
による新たな商品を模索。 七十円。問い合わせは渡辺  
同店の普通酒(精米歩合60 酒造店 電0577 (73)  
(%)よりも米を磨く割合が 3311へ。(古池康司)