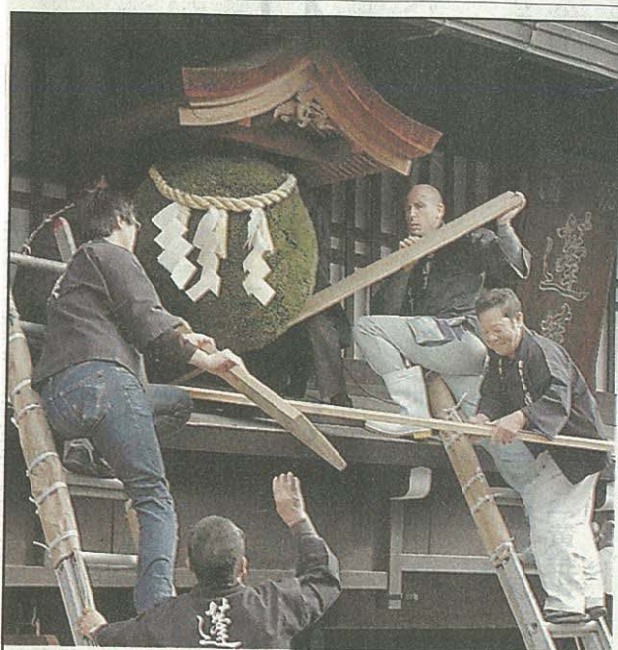


2011年(平成23年)11月10日 木曜日

新 聞 日 本 報



## 新酒初搾り 告げる杉玉 飛驒

日本酒の新酒の初搾りが9日、飛驒市古川町  
壱之町の造り酒屋「渡辺酒造店」であった。神  
事の後、蔵人たちが、新酒ができたことを告げ  
る青々とした新しい杉玉を軒先につり下げた。

1870年創業の老舗。今年、福島第一原  
発事故の影響から独自に酒米の放射線検査もし  
ている。初搾りの新酒は吟醸生原酒。古川町で  
収穫した酒米ひだほまれを使い、10月初めに仕  
込んだ。一升瓶で約8千本分でき、通りかかっ  
た観光客にも振る舞われた。

渡辺久郎社長(75)は「今年、米の良  
く、しっとりとした味わいで、香り良く仕上が  
った」と満足そうに話していた。新酒づくりは  
来年4月まで続く。大吟醸や純米酒など数種類  
の日本酒が、一升瓶で42万本できるという。