

全国酒類コンクール第  
一位、全国新酒鑑評会金  
賞…。自社銘柄の「蓬  
菜」は今年、日本酒のさ  
まざまなコンクールで高  
い評価を受けた。

海外にも積極的に出  
品。「酒と食のオリンピ  
ック」とも呼ばれる国際  
的な品評機関「モンドセ  
レクション」のコンクー  
ルで五年連続の最高金賞  
を獲得したのをはじめ、  
今年初めて挑戦した全米  
日本酒飲評会の吟醸酒部  
門でも、二銘柄がともに  
金賞に選ばれた。

福島原発事故以来、  
特に海外の視線を意識し  
ている。渡辺久憲専務  
(四三)は「海外で評価をい  
ただくことは、日本の製  
品は安全安心で質が高い  
とPRできるチャンス」  
と話す。

秋が始まった今季の酒  
造りも順調だ。「品質を  
落とさず、ふっくらとし  
た甘みがあり、後味がき  
れいなお酒にしたい」と  
杜氏の板垣博司さん  
(六七)。  
その極意を渡辺専務は

### 渡辺酒造店(飛騨市)



⑫

「報恩感謝」と語る。

「お酒は造るのではなく、  
自然がもたらすもの。無  
理に発酵させたり(米な  
どの原料に)無理な負荷



全米日本酒飲評会の金賞受賞酒を前に「海外の  
コンクールにも積極的に出品したい」と話す渡  
辺久憲専務＝飛騨市古川町の渡辺酒造店で

を与えたりしない」

「長所伸展」主義も会  
社の基本方針。欠点の修  
正は最小限にとどめ、そ  
れ以上に長所を伸ばすこ  
うに知恵を絞る。

味に雑味があるような場  
合、竹炭と一緒にろ過し  
て修正する蔵元もある  
が、米の味がしっかり出  
ているといった長所も失  
われてしまつ。そこで、  
「長所をいかに引き出す  
か」がポイントだ。例え  
ば、後 渡辺専務は「少  
少の欠点があつても、長  
所を伸ばせば欠点は隠  
れる。社員の育成もその  
方針だ。」と話す。(平野  
誠也)

会社概要 本社・飛騨市古川町。渡辺久郎社  
長。1870(明治3)年、創業。社員33人  
(うち季節酒造工13人)。資本金500万円。  
売上高8億5000万円(11年9月決算)。

## 長所伸ばして最高金賞