

「発酵の面白さを身近に感じて」

渡辺酒造店が「蔵まつり」

古川町老之町の渡辺

酒造店(渡邊久憲社長)

が二十一、二十二両日、

毎年恒例の「蓬莱 蔵ま

つり」を開いた。地元の人

々への感謝の気持ち

を込め、普段は関係者

しか入れない酒蔵を公

開することで、市民や

観光客らにより日本酒

をより身近に感じて

らおうと二〇〇七年か

ら始めたもので、今年

で八回目。

当日は酒蔵見学や利

き酒コンテスト、袋吊

り酒などの試飲、甘酒

や「酒蔵汁」の振る舞い

など、酒蔵らしい各種

イベントを企画。また、

お笑いライブやバンド

演奏もあり、大勢の人

でにぎわった。

毎年人気の酒粕詰め

放題にも多くの客が詰

めかけ、手渡された袋



振る舞い酒に舌鼓をうつ来場者ら

川町の田中

勲さん(70)、

68) 夫妻は、粕

汁や粕漬け

に使ったり、

焼いて食べ

たりと使い

甲斐があり

ます。自家

製味噌を仕

込んだ時、

酒粕を材料の上のせ

てふたをすると、かび

を抑えられるんですよ

などと話し、酒粕が詰

まった袋を重そうに提

げていた。

「八回目ということ

もあり、マンネリ化し

ないようにイベントを増

やしました。地元の協

力店も増え、新しい楽

しみを提案できました」

と同店の渡邊社長(46)。

「普段開放していない

酒蔵の中に入っていた

だけの数少ない機会。

発酵の面白さを身近に

感じたり、酒蔵に親し

みを持つてもらえたら」

と話していた。

に酒粕を一杯押し込

んでいた。酒粕詰め放

題を行ったのは昨年に

続いて二回目という古