

農家さんの熱い思いを胸に

渡辺酒造が業界のタブーに挑戦!!

ちびどばよお米の物語

この蔵には、このお米から酒造りに使われるお米のすべてが、人蔵人蔵の心で、お米の命をこめて育てられています。伝えています。

其の一、一粒のお米には七人の神様が宿っています。八十八と唱える。このお米を育てるには八十八の手間がかかります。

「お米は一粒たりとも無駄にしてはならぬ。農家さんにお感謝して美味しいお酒にしよう」と先代からの言葉を今も伝えています。ちなみにお米の蔵に、お米が一粒も減らさぬようにと、お米を大切に扱っています。

お米の今、お米の昔、お米の未来。お米の規格外米を使用し、お米と米こうじのみで造った、このお米づくり研究会は、お米の命を大切に育てています。

お米の命を大切に育てています。お米の命を大切に育てています。お米の命を大切に育てています。

お米の命を大切に育てています。お米の命を大切に育てています。お米の命を大切に育てています。



お米の命を大切に育てています。

そんなお米を使ってお酒に美味い日本酒を造ることも、秋米酒や秋米大吟醸にはお米の命を大切に育てています。お米の命を大切に育てています。

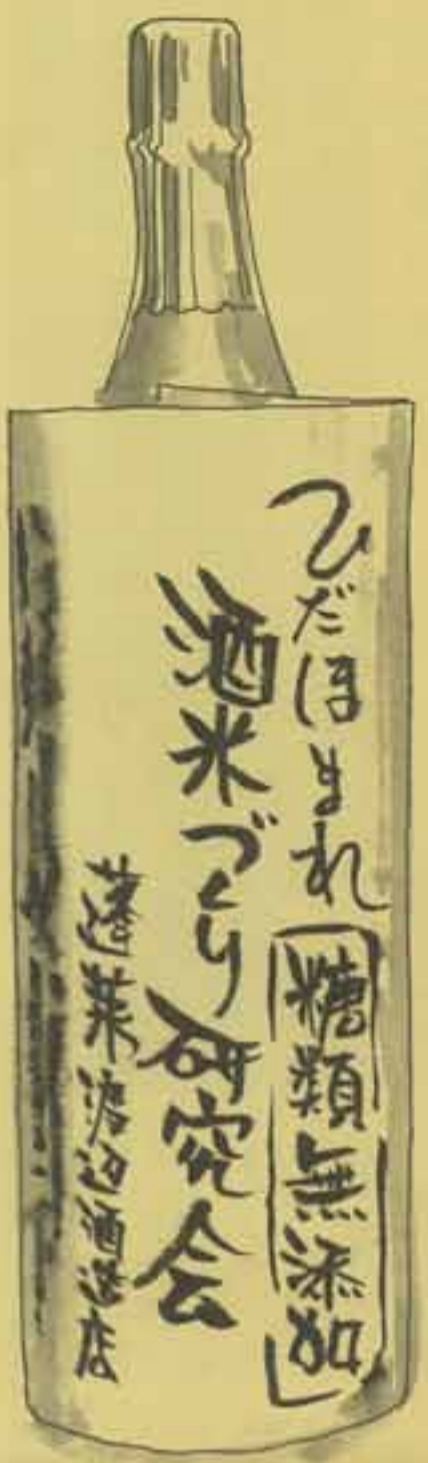
このお酒は、玉真正銘の秋米並りにお米の命を大切に育てています。お米の命を大切に育てています。

市場では評價の高い「規格外米」ですが、お米の命を大切に育てています。お米の命を大切に育てています。

お米の命を大切に育てています。お米の命を大切に育てています。お米の命を大切に育てています。

お米の命を大切に育てています。お米の命を大切に育てています。お米の命を大切に育てています。

(渡辺 久恵)



熊崎たかみつの 居酒屋放浪記



今のは、古川町内で比較的大客様の年齢層が若いという噂の居酒屋「味蔵(みくら)」に放浪...

事実、訪れた夜もすでに若いグループが何組かワイワイと盛り上がりまわりました。味蔵の魚介類は金沢産とはじめ、日本海のお魚から獲れたことを直送。旬の素材と鮮度にこだわりの豪快かつ豪華な盛り付けをリーズナブルに提供していただきます。また、個室・座敷その他、盛りだくさんもあり、どれもリラックスでき、お米の命を大切に育てています。



尚、隠した逸品は餅の心ザシ、一度ご賞味あれ。

たかしのオススメ本



聖の青春 (講談社文庫)
大崎 善生
号泣度 ★★★★★



泣ける! いやいや号泣します。こんなにも秘蔵な人生があるものなのかと心を揺るがす。とめどなく涙が流れ、読み返しても泣ける。病魔と戦い、その中でも将棋に打ち込み続ける聖さんには敬服してしまう。こんな素晴らしい物語はない。感涙の物語です。来夏の夜長には是非オススメします。(渡辺 久恵)

お客様の声

ご愛飲いただいたお客様からたくさんのお声をいただきありがとうございます。ありがとうございます。

何年前かに飛騨高山に嫁に行き、飛騨高山の降りかたが... 散々していきと渡辺酒造さんの前を通り、入ってみよう... 2本送ってもらった時から日本酒が好きは私は大層になりました。お米の命を大切に育てています。お米の命を大切に育てています。お米の命を大切に育てています。

群馬県 石井様

私は高山出身で高校も卒業して岐阜・岐阜県とあちらこちらと遊んでいました。岐阜県下時(今)のら8年前、高山市大新町の酒造店が親戚で毎年御歳暮を贈る社(黄金)「金魚酒」と「苗酒」とを飲みたいというのでした。父は高校3月の冬に晩酌の酒を飲ませる初めの日本酒と一口に言いました。次の日からお米の命を大切に育てています。お米の命を大切に育てています。お米の命を大切に育てています。

名人と呼ばれる杜氏が
全身全霊をかけて醸した

魂の酒

蓬菜

金賞受賞酒

限定500本



5,250円(税込)

原料/小豆麹 糖度/15% 酸度/1.5
アルコール度/16%



全国新酒鑑評会での渡辺酒造の
「蓬菜」が金賞を受賞しました。

全国新酒鑑評会とは、日本中の酒蔵が
総力を挙げて醸したお酒が集う日本酒の
「ニクール」です。

鑑評会の結果発表の日、板垣杜氏の
表情に誇りを感じたのは「喜び」でも「誇り」でも
なく「納得」でした。六十五歳超える今もなお
若手に家族を残し、飛騨の厳しい冬に酒蔵
にあり込み、蒸し釜をこまめに全量と
けて醸した特別な酒。まるで我が子の受
験の結果発表、そんな心境で、下ののもし
いけません。

数々の栄光に輝き、名工と呼ばれる板垣
杜氏です。今年、酒造りは「人生の初め」と
とらえ、精神的に困難でした。それは、
酒造りの最中に長年連れ添った家人に先立た

れ、という出来事があり、その時

は、三州の東白老大酒蔵受託地元の若手
杜氏、故郷に残した家族とも連絡が取れ
ず、不安の中での酒造りに励まされた。

そんな大変な苦闘の中、でも出来たのは、
酒は例年以上にもっと素晴らしい出来味と
した。板垣杜氏の情熱と魂

が、執念の金賞へと導いた。この酒は、
本当に美味しい日本酒と造る極意とは

技術、下りには足りぬ。やはり、
や、愛の絶対が必要なのかもしれない。

あつた。そんな口調に感じました。

板垣杜氏とはじめとす。蔵人たちの愛情
と酒造りと取り巻く下さんの人々の想い

が、めらした。蓬菜、渾身の一滴。

に、置かれた。特別な
高品質日本酒です。

(渡辺 久恵)

熱い声にお応えして...

ひやおろし

よいよ出荷です。

春先にしぼらした新酒は、一夜、火入れを中止し、貯蔵
させます。夏の間、ひんやりとした蔵の眠り、
暑い熱成と涼み、やがて秋風が吹き始め、ひんやり
いよいよ目覚めのとき。ほどよく熟成したお酒は、
の度目の火入れをせずに出荷されます。

この昔、二度目の加熟殺菌をせず「やや」のまま、
貯蔵用の大桶から木樽に「卸おろし」出荷した
ことから、このお酒は「や卸(ひやおろし)」と呼ばれ、
愛飲家のひんやり酒に古くから秋の酒として珍重され
てきました。



伝説の匠者いらす。酒の

第2弾 新登場

自然発酵蔵 ひやおろし

飛騨と白川郷の境にある「飛騨最後の秘境」とい
われる天竺寺。

五の早もとの蔵自と経の壺(出ま)「天生水」には、教
々の言に伝へられ、中にも時の修行僧が、この水と飲
み、水浴したこと、万病をいやす神薬と得た
た。そのカもあり、また酒造りに最適な極め
の旺盛な発酵力をもった酒造りには、
この酒がもたらしたひんやり酒は、私たちの想像を
はるかに超える。可なり感じられます。

(渡辺 十花)

丹波産の産外産とんだ、
と、ありませぬ。そして、
醸す。醸す。醸す。

魚神、一昨年は、
見、新聞に大きく掲載され、
した。と、こも、
女、本、注、文、し、
下、ま、し、下、
です。

この度は、
今、晩、も、美、味、い、
な、ー、と、仕、事、も、
の、帰、路、に、ま、
私、の、田、舎、は、
年、に、回、位、の、
際、は、何、時、も、
り、ま、す。主、人、は、
(も、う、お、早、に、
田、舎、の、酒、を、
私、の、田、舎、に、
属、に、な、ら、せ、
今、年、も、自、
蔵、を、め、下、所、
非、飲、ん、で、み、
マ、指、に、
何、と、い、
ん、か、い、く、
空、間、は、
と、大、事、に、
澄、の、い、
も、美、味、い、

千草集 佐藤様



白鷺土蔵の街 飛騨古川見歩き (5)



飛騨の匠とは

奈良時代、都の造営の匠は、飛騨の匠に頼る。飛騨の匠は、都の匠に頼る。飛騨の匠は、都の匠に頼る。

飛騨の匠とは?

飛騨古川の町家の特徴。飛騨の匠の技は、現代にも脈々と受け継がれています。...

今後の行事予定

今年も酒造りのシーズンが始まります。蔵は一年の一番活発に動き、同時に一年の一番忙しい時期を迎えます。

- 9月3日 蔵人奉迎の会
- 10月1日 蔵人入蔵
- 3日 大掃除
- 5日 精米開始
- 15日 仕込開始
- 11月8日 松尾祭
- 10日 「新酒しほり」吟醸 出荷開始
- 16日 「新酒一番どり」出荷開始
- 12月31日 「大晦日生しほり」出荷開始

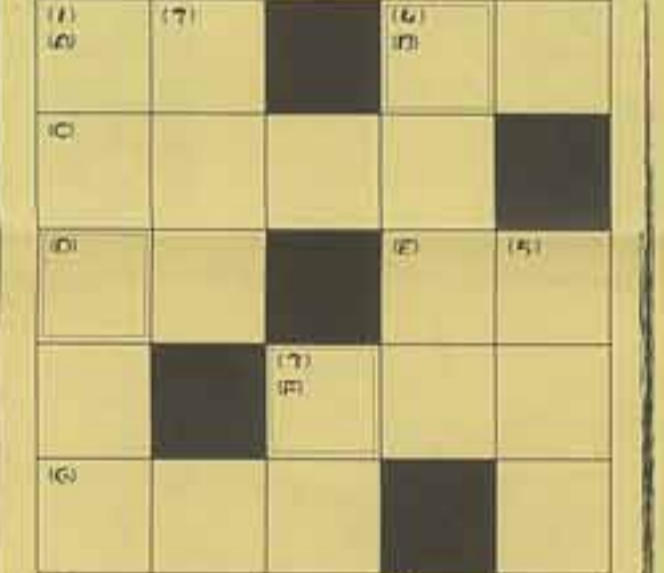


飛騨のいも豆腐

正月や、お祭り、お祝い事や、法事などの行事にもよく使われる。いも豆腐は、飛騨の伝統的な食品です。...



いも豆腐の作りかた。いも豆腐は、いもを蒸して、すりつぶし、豆腐の型に入れて固めます。...



二重マスの3文字で、言葉を作ろう!
ヒント: 美味しーい!

- タテ
- 消毒用〇〇〇〇〇と含ませ下布を冷蔵庫を拭く
 - 有田焼には「〇〇〇〇様式」「稲石衛門様式」「鍋島焼様式」があります。
 - 大〇〇、球〇〇、壺〇〇、
 - 秋の七草「萩・〇〇〇〇・葛・麻穂・女郎花・尾花・撫子」
 - 猪は「ホタン・金鍋」、〇〇〇は「ハハハハ鍋」
- ヨコ
- 経〇〇、〇〇業、設〇〇、
 - 〇〇止、〇〇煙、〇〇道、
 - 次々に衝突「〇〇〇〇事故」
 - よけざり〇〇〇を巻く、
 - 「〇〇〇〇皮が突っ張る」
 - 「〇〇〇〇魔多し」
 - へうクレイトス「万物は〇〇〇する」

応募方法
官製ハガキに〒・住所・氏名・性別・年齢・職業・電話番号・メールアドレス・大切なのはクイズの答えを明記の上、お送りください。



プレゼント
コーナー
秋のいじり酒 1.8

編集後記
この秋は蔵人より何と7周年になります!