

# 蓬萊飛驒の蔵使り

ごあいさつ

酒はつくるものではなく、産まれるもの  
酒はできるものではなく、育つるもの

板垣社長を見ていると、心からそう思います。  
今年「品質を高めながら、量を増やす」という  
理念のもと、当蔵の歴史を過去最大規模の  
造り直しをやるのとお酒を仕込みました。  
昼夜問わず昔ながらの木の道具を使い、手作  
業の酒造りゆえ、二月中旬には蔵人たちの疲労  
もピークに達し、例年以上に技術の強靱さが  
必要とさるたいへん厳しいシーズンでした。

そんな中、若い蔵人たちに「酒造りとはこうい  
うのだ」と言われ、はかりの執力に、ベテラン運  
び手には特別なものを感ぜずにはいらませ  
ん。本年度の酒造りの最中も、何度か体調  
を崩しながらも、現場に立ち続ける事を止め  
ません。  
「ここぞ悔しめにはいかないんだ」という  
しどろもどろの言葉を。そういつと、師匠のよう  
すが、普段はとこも優しい人が、毎日毎日、もう  
の顔色を見ても「元気に育つてくれよ」と言  
をかけています。

酒に話しかけるなんて、バカバカしいと思っ  
たかもしれませんが、それができるといかに、社  
と若い蔵人の差がわかるといふこと、もうい  
りません。

## ワイングラスでおいしい日本酒アワード

二年連続最高金賞受賞

速報



特にその年の最初の新酒を搾る時ほど、う  
すらと目に涙を浮かべながら、本当に嬉し  
そうに、ヤブタ（お酒の搾り機）から酒が走り出してくる  
のを待つています。その喜びは、若い蔵人に  
ちにと、何よりも素敵の教です。  
杜氏さん、今年も良い酒が産まれましたね！  
ありがとうございます。そーとお疲れ様でした。  
平成二五年三月

蓬萊蔵元 渡邊久寛



＊去る三月三日、四日に開催いたしました蔵ま  
りには、多くの皆様にご参加いただき、誠にあり  
がとうございました。おかげさまで六千人もの  
お客様にお越しいただきました。古本新喜劇  
隊など新しい試みも大変盛り上がりました。  
「日本で一番笑顔あふれる蔵」という当蔵の  
コンセプトを、そして「酒文化を通してお客様に健  
康を応援し、心から笑顔と感動をお届けする」  
という当蔵の使命を再確認しながら、心から  
精進してまいります。引き続き皆様の愛飲  
の応援をよろしくお願い申し上げます。

Vol. (45) 2013.3  
蓬萊醸造元  
有限会社 渡辺酒造店  
発行責任者/渡邊久寛  
〒609-4234  
岐阜県飛騨市古川町志之町7-7  
TEL: 0577(73) 3311  
FAX: 0577(73) 5959  
http://www.sake-hourai.co.jp/  
E-mail: hourai@d2.dion.ne.jp

### お相撲さんの肌がきれいなのは日本酒大好きだから



お相撲さんの肌がツヤツヤと輝いているのは、ふだ  
んから日本酒をたくさん飲んでいられるせい……相撲  
部屋のカシと対象に、飲んでお酒の種類によつて体  
温がどのように変化するかを調べた結果です。  
これによると、日本酒を飲んだ時は他のアルコ  
ール飲料の時よりも長い間体温が2度ほど高い状態  
が持続するのです。体温が高いということは、皮膚の表面の血液循環がよく  
なっています。この状態が長く続けば、栄養分も体全体に行きわたります。お相撲  
さんの肌がきれいなのも納得できますね。  
ほかの肌も、これも綺麗です♡

(Fov)

### 蔵人紹介

岡田英司



こんにちは！ 渡辺酒造の情熱モリモリ  
サポーター岡田英司（独身・26歳）です。  
みなさま、いかがお過ごしでしょうか。  
降り積もった雪もようやく溶けはじめ、  
顔色をかせぎ大地に春を感じ、なんどか  
心浮き立つ今日この頃でございます。  
もうすぐ古川まつい、ウキウキ♡  
この時期になりますと、お酒の仕込みも  
終盤に差しかかり、いよいよ春の新酒の季  
節をむかえます。毎年のことながら、搾  
り直後の新酒を飲むと、「今年も良い酒  
ができた」という安堵の気持ちと、「この仕事をや、212本本当に良かった」とい  
からの幸せを感じます。  
この季節の晩酌には、春の新酒と合わせ、ふきのとうの天ぷらやほたての刺  
身の酢味噌和えを一杯やると最高です。飛騨に生まれ育った、い  
んなり嬉しい味覚を皆さまも感じていただければ幸いです。  
渡辺酒造のお酒をこれからもよくお願いします。

## 最高金賞受賞 ワイングラスで おいしい日本酒アワード 2013

飛驒市民新聞 (363号) 2013(平成25)年3月16日(土曜日)

渡辺酒造店  
「蔵元の隠し酒」が最高金賞  
ワイングラスでおいしい日本酒アワード2013

受賞を喜ぶ渡邊専務

「おいしい日本酒アワード」  
メイン部門で九点、ス  
パークリングSAKE部  
門で二点、天吟醸酒部門  
で六点がそれぞれ最高  
金賞を受賞した。金賞に  
ついては、飛騨市からメ  
イン部門で同店の「蓬萊  
大吟醸酒部門で蒲酒造場  
の「白真弓 吟醸仕込」天  
吟醸 白真弓」などが選ば  
れた。  
ワイングラスには「香  
りが中にたまり、外へ逃  
げにくい」といふ飲みな  
の酒器よりも、酒が空気  
にふれる表面積が広く、表  
情の変化が大きく、分  
りやすいなどの特性が  
あるため、繊細な香りや  
行われる予定。

粘性まで感じることがで  
き、日本酒とも相性が良  
いという。  
「日本酒をワイングラ  
スで提供するスタイルは、  
ワイン文化が広く根付い  
ている海外で親和性が高  
い良いコンクールだと  
思います」と渡邊久寛専  
務(44)。今回の受賞を喜  
びながら「ワイングラスは  
日本酒の新たな魅力を引  
き出してくれる最高のパ  
ートナー」と日本酒を愛し  
む新しいスタイルをぜひ  
試していただきたい」と  
話している。  
表彰式は四月二十三日、  
東京のアカデミーヒルズ  
四十九階タワーホールで  
行われる予定。

飛驒市民新聞社  
発行人/古川千鶴  
岐阜県飛騨市古川町志之町150  
TEL (0577) 73-7704



