

米国人蔵人仕込みに奮闘中

日本酒好き高じ応募

飛騨市古川町吉之町の老舗酒蔵「渡辺酒造店」(渡辺久郎社長)で、米国人男性が蔵人(くらびと)となり、日本酒の仕込みを学んでいる。ユタ州出身のダリル・コディー・ブレイルズフォードさん(34)＝高山市江名子町。「面白くて、いい経験になる。一生懸命学びたい」と、技術習得に意欲を燃やしている。(島崎諭生)

ユタ州出身「初搾り楽しみ」 コディーさん



老舗酒蔵で日本酒の仕込みを学ぶコディーさん。いずれも飛騨市古川町吉之町の渡辺酒造店で

古川の渡辺酒造店

コディーさんは米国人で、人募集しているのを知り、採用者として、十月十四日から勤務を始めた。来年度四月まで働く予定だ。今年六月に来日し、妻の実家がある高山市に住み始めた。日本酒が好きで、「どうやってできるのか知りたかった」といい、雑誌で同店が蔵人を知らなかった」といい、初搾りで自分が仕込んだ酒を飲むのが楽しみ。楽しい仕事なので、できれば次のシーズンも続けたいと意欲を示した。同店は一八七〇(明治三)年創業だが、外国人蔵人を雇うのは初めて。渡辺久憲専務(三)は「性格がいいし、力があって好奇心旺盛。日本の文化を学ぼうという意欲に、こちらの方が驚いた」と話す。板垣さんは「まじめに仕事をしています。日本酒に興味を持ってもらえるのは、うれし

渡辺酒造店では、大吟醸酒「蓬萊(ほうらい)超吟しずく」が、チェコのプラハ市で開かれた国際食品コンクール「モンドセレクション」で五年連続の金賞を受賞した。東海地方では初の快挙。同店は受賞を記念して三日から、限定二千本を県内外の酒販店や百貨店で販売する。同コンクールは、食品の品質向上を目的に、欧州連合(EU)とベルギー経済省に認定された組織委員会が運営。今年で四十四回目を迎え、審査の厳しさから「酒と食のオリンピック」とも呼ばれる。

大吟醸5年連続で金賞



モンドセレクションで5年連続の金賞を受賞した「蓬萊超吟しずく」

蓬萊超吟しずくは、山田錦 七五〇粒入りで五千二百を35%まで精米して仕込んだ大吟醸酒。搾る際に木綿の袋に入れて宙づりにし、自然の重力で清酒と酒かすを分離する独自の伝統製法「袋吊(ふくろづり)」を用いている。本文化の一つとして、海外への販売にも力を入れていき口当たりが柔らかく、熟した果実のような香りと、芳醇な味わい。問い合わせは、同店電話0577(73)(ほうじゅん)なコクが楽し(3311)へ。(島崎諭生)



農業の楽しさをイモ掘りで実感 高山の2保育園 高山市の本母保育園と三枝保育園の年長児計約七十人と保護者ら約五十人が三十一日、同市松之本町の国営飛騨東部農地開発松之木団地の畑でサツマイモを収穫した。