

2011年(平成23年)11月10日(木)

毎 日 新 聞

新酒が完成 杉玉取り換え

飛 驒

新酒の完成を知らせる冬の風物詩「杉玉」(酒林)の取り換えが9日、飛驒市古川町の渡辺酒造店(渡辺久郎社長)で行われた。軒下につるされた真新しい緑色の杉玉が古い町並みに情緒を添えている。

杉玉は直径約80センチ、重さ約70キロ。同酒造店の「蓬莱」の初搾りに合わせて製作された。

この日は、初蔵出しを祝う神事のおと、杜氏

らが高さ約6メートルの2階の軒下に飾られた古い杉玉を外し、しめ縄が飾られた真新しい杉玉を運び上げてつるした。店頭では、初搾り



新酒完成を知らせる杉玉を取り換える杜氏ら。飛驒市古川町の渡辺酒造店で

を祝って道行く人にも新酒が振る舞われ、搾りたての新酒を味わう観光客の姿も見られた。

地元の酒米「ひだほまれ」を使用して造られた新酒は9、10両日で1升瓶(1・8リットル)約8000本分を搾り、「新酒しほりたて吟醸生原酒」として飛驒地方の酒店などに出荷される。渡辺久憲専務(42)は「今年ほうま味のある芳醇な味に仕上がった」と話している。

【宮田正和】