

豊潤な新酒できました

飛騨市古川町の老舗造り酒屋「渡辺酒造店」で九日、搾りたての新酒ができたことを告げる杉玉の掛け替え作業があった。

杉玉の交換は、各地の造り酒屋が古来続ける習わし。同酒造店では、玄関協の高さ約六尺の軒先

杉玉を掛け替え

につり下げた古い茶色の杉玉を蔵人が取り外し、しめ縄で飾った直径八十七センチ、重さ七十キログラムの青々とした杉玉と交換した。訪れた観光客らには、この日早朝に搾ったばかりの吟醸生原酒「蓬菜」が振る舞われた。

新酒は先月十日に仕込

古川の渡辺酒造店



新しい杉玉を軒先につり下げる蔵人。飛騨市の渡辺酒造店で

みをはじめた。今季は四十出荷する。渡辺久憲専務「香りとうま味のある豊潤な味わいに仕上がった」と話している。

同酒造店は、原料に使う県内外産の酒米に放射性物質が付着していないかを自主検査し、ホームページで公表しているが、これまでのところ問題ないとしている。問い合わせは、渡辺酒造店 電話0577(73)3311へ。(平野誠也)