

その9 近江の蔵元に学ぶ



左は、高さ約百六十センチの杉桶。しややかな色は柿渋を塗ったものである。右は、桶の蓋を閉じる。桶口まで洗った立ちかっていた。右は大きな杉蓋。右は、杉蓋の蓋が上原酒造の店構え(写真は、いずれも高島市の原酒造)

# 木林学

中川 典子



天秤棒の手前の横には重しが下がる。上原専務のいる場所にあるのが、もろみを入れる木槽



上原酒造の銘柄の酒

## 杉の桶と寒さが育む良い酒

雪を降らせそうな傘雲が山の頂上を隠し、冬の近江はシンと澄んでいました。一度は見てみたいと願っていた酒造り。滋賀県高島市にある上原酒造を訪ねました。

桶が締められていました。樽子ももちろ、昔の桶など五材から作られたもの。見せていただいた時は、ちよと発酵の最盛期で、桶口まで泡が立ち上って、ぶくんと甘い米の香の中に、かすかな杉の香を感じました。

全国的にも木桶仕込みされる蔵元は少なく、この冬には回仕込み

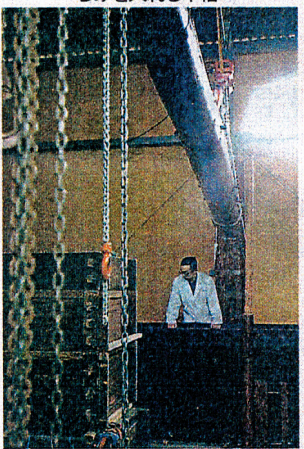
入れて蓋をし、湯気を利用して蒸らしては、たわしやサラで洗い込むことを繰り返します。殺菌効果もあ

長年見たい見たいと切望していた、上原酒造さんの「木槽天秤しぼり」。全国でも三つの蔵元しか行っていないそうです。



### 木槽天秤しぼり (ゆっくりと、まろやかに)

ており、天秤の原理を利用して、ゆっくりと搾って、酒と粕に分けるのです。時に聞こえる赤檜のギンギンという音、桜材の木槽はひんやりと、芳醇な香りが漂います。機械と、通常は一晩で搾りきってしまうが、この天秤しぼりでは三日間かけて搾ります。雑味が混ざらず、柔らかなまろやかなお酒ができます。



次回は3月3日に掲載予定。