

灘菊酒造で新酒初搾り 甘くて後味すっきり



搾りたての新酒の味や香りを確かめる杜氏の川石光佐さん＝姫路市手柄1

きょうから店頭販売開始

灘菊酒造(姫路市手柄1)で29日、今年仕込んだ新酒の初搾りがあった。時間をかけて発酵させたもろみから、杜氏の川石光佐さん(39)が酒を搾りだして香りと味わいを確認。「甘みがあるけれど、後切れがすっきりしてバランスがいい」と出来栄えに太鼓判を押し

た。
新酒造りは、但馬産の酒米「五百万石」を使い、9

月下旬にスタート。今年秋口の気温が高くなかったため、例年よりも温度を管理しやすかったという。

この日は、もろみが詰まった酒袋を「30段重ね横型しぼり機」のアルミ板の間に挟み込み、じつくりと搾り出した。新酒が染み出すにつれ、酒蔵は芳醇な香りに包まれた。

試飲した川石さんは「香りは申し分ない。沸き立つ

ようなフレッシュさは初搾りならではの。多くの人に味わってもらいたい」と話していた。

約1千リットルのもろみを搾り、30日から同酒造で購入できる。山陽百貨店でも販売予定。500リットルで税込み1300円、一升瓶は同2500円。灘菊酒造 ☎079・285・3111

(金 旻革)

献血

31日＝姫路みゆき
(10～12時、13～17時)