

半世紀ぶり初搾り

地酒
「五稜」



出来たての地酒「五稜」のあらばしりを試飲する漆崎社長（右）と川端総社氏

【函館】函館市亀尾町の酒蔵「五稜乃蔵」で5日、函館では半世紀ぶりとなる地酒「五稜」の初搾りが行われた。函館五稜乃蔵（函

館）が建設し、上川大雪酒造（上川管内上川町）が醸造する酒蔵で、アルコール度数を15度に調整して瓶詰めし、28日に発売する。

この日は亀尾町産の酒米「暮星」を70%まで精米して醸造した純米酒約千升の搾り作業を行った。醸造タンクのもろみをポンプで圧搾機に送り込むと、しばらくして薄く濁った酒「あらばしり」が始め、作業場は日本酒の香りに包まれた。

味を確かめた上川大雪酒

造の川端慎治総社氏は「コメの特徴がしっかり出て、香り高くすっきり仕上がりが、初仕込みとしては会心の出来」。函館五稜乃蔵の漆崎照政社長も試飲し「本当においしい。やっと函館の日本酒の新たな歴史が始まる。早く市民に届けたい」と笑顔を見せた。

初の新酒は火入れしない生酒とし、720ミリ入り1320円。3千本限定で、蔵の直売店や函館市内を中心とする主要酒店で販売する予定。
（米林千晴）