

保命酒米の甘い香り 鞆で搾り作業本格化

福山市鞆町の特産品「保命酒」の原酒の搾り作業が本格化している。1886年創業の入江豊三郎本店では甘い香りが漂う中、店舗内の蔵で伝統の製法による仕込みが進む。原酒のみりんに16種類の薬味を漬け込み、保命酒になる。

4月に仕込んだもうみを

木綿の袋に流し込み、「ふね」と呼ばれる木製の搾り器に重ねる。袋の中に酒かすが残り、染み出した原料はタンクに流れ、数カ月かけてみりんごとにごり酒に分離される。毎年人気のごり酒は11月から販売する。予約を受け付けている。

同店は今春、みりんを生

(滝尾明日香)



酒袋にもろみを流し込み、重ねていく従業員