

THE YOMIURI SHIMBUN

読賣新聞

2014年(平成26年)

10月7日 火曜日



新酒造りの成功を祈願して玉串をささげる蔵人ら（5日、佐渡市で）

新酒の出来 祈願 仕込みはじめ

「真野鶴」の銘柄で知られる佐渡市真野新町の酒造会社「尾畑酒造」で5日、酒造りの成功を祈って、仕込みはじめの神事が行われた。

新酒米が収穫され、これから洗米、初蒸しなど厳冬の酒造りを始めるにあたって行われる儀式。朝から杜氏や蔵人7人が酒蔵の神棚の前に集まり、サカキの葉で自ら作った玉串をささげた。

同市豊田の諏訪神社の豊原久夫宮司(79)が、酒蔵にある仕込みの樽や麴室にも足を運び、おはらいをして新酒が無事仕上がるよう祈願した。

人とコメ、水、佐渡を合わせた「四宝和醸」を酒造りのモチーフとする同社の平島健社長(49)は「今年もしっかり新しい酒造りに取り組みたい」と決意を語った。