

愛情たっぷり 梅酒に込めて

吉野川市 新酒造り大詰め

梅酒特区に認定されている吉野川市美郷で新酒造りが大詰めを迎えた。6月に梅を漬け込んだ酒瓶の糖分をかき混ぜる作業が始まっている。

美郷で最初りにキュール製造免許を取得した東野宏一さん(68)の東野リキュール製造場(美郷川3俣)では、朝から酒瓶3

50本を冷暗所から取り出し、溶けて底にたまった糖分を混ぜている。

作業は26日まで続き、再び冷暗所で熟成。11月

半ばには昨年並みの約1・5歳が仕上がる。今年のは、昨年売り出した2種類に加え、新たな味も製造中。11月末の梅酒まつりに合わせて発売する。



梅酒をかき混ぜる東野さんの
家族—吉野川市美郷