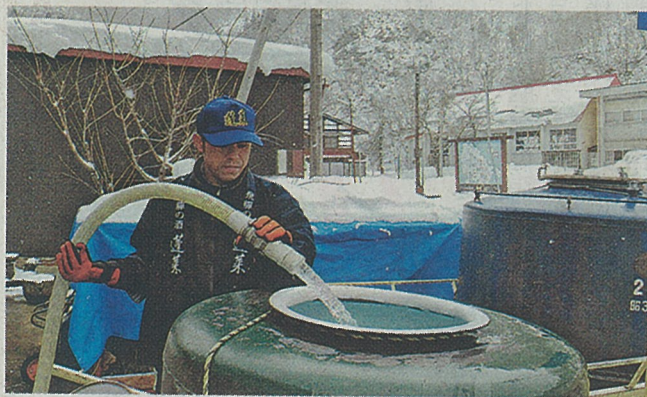


2008年(平成20年)1月17日(木曜日)

夏へ雪中酒 準備開始

飛騨市河合町の特産品・雪中酒の仕込みに使うわき水の採取作業が十六日、同町元田の天生峠ふもとにある水くみ場であり、夏場の出荷に向けた準備が始まった。

豪雪地ならではの日本酒をと、北飛騨商工会からおこし実行委員会(清水昭南会長)と同市古川町の渡辺酒造店が毎年、天生山ろくの水くみ場を使って製造している。瓶詰めした酒を三十七月、河合町内に設けた雪室内で熟成させ、雪と一緒に箱詰めして発送する。



雪中酒の仕込みに使うわき水をくみ上げる蔵人ら＝飛騨市河合町元田で

天生のわき水は軟らかで成分が安定、酒造りに向いているという。雪の舞う中、同酒造店の蔵人三人が、三千二百リットルの水をトラックに積んだ大型タンクにくみ上げ、店に運んだ。水を味見した杜氏(とつじ)の板垣博司さん(笑)は「変わらない味わいで、雪中酒に欠かれない」と話した。

今年は昨年と同様、七百二十リットル入り六千本を造る。二月下旬に酒が出来上がり、三月には河合町稲越に設けた雪室に入れる。実行委のメンバーは「しっかりとした雪室を作るため、もう一、二降りしてほしい」と話していた。(古池康司)

河合で仕込み水採取