

# 「雪中酒」次々蔵出し 飛驒

生酒を自然雪を積み上げた「雪室」の中で約5か月間、じっくりと熟成させた

飛驒市河合町の特産「飛驒かわい雪中酒」の蔵出しが1日、同町稲越の山中であ



った。

雪中酒は、北飛驒商工会  
むらおこし実行委員会(清水昭南委員長)が、旧河合村時代の14年前に始めた。フ  
ルーツのようなさわやかな

▲ 桃の枝と雪をセットにして詰め込まれる雪中酒

味が特徴で、酒水は河合町  
天生のわき水を使い、米は  
ひだほまれ、醸造を飛驒市  
古川町の渡辺酒造店(渡辺  
久郎社長)に依頼している。  
雪室は、雪を高さ約8呎、  
幅約20呎に積み上げ、中に  
広さ約40平方呎の貯蔵庫を  
設けてある。室温は零度前  
後で、湿度90%に保たれて  
おり、搾りたての生酒を入  
れて熟成させると、まろや  
かで口当たりのよい酒にな  
るといふ。

るといふ。

初日は、実行委員会のメ  
ンバーら二十数人が雪室か  
ら「雪中酒」の瓶を取り出  
し、雪と桃の小枝を一緒に

箱詰めした。桃の小枝は花  
瓶に生けると1週間くらい  
でピンクの花を咲かせる。

商品は限定6000本

(一本720円)で、1

本入り3500円、2本入

り5700円。問い合わせ

は、北飛驒商工会(057

7・65・2246)へ。