

豪雪逆手に熟成 自信の味

夏本番を迎えた飛騨市河合町で、特産の「雪中酒」が箱に入れ、雪室から取り出荷されている。豪雪を逆出した酒瓶とモモの木の小手に取った村おこしをと、枝を詰める。ふたをしてト旧河合村時代に誕生して十ラックへ。三度目の出荷と六年。全国の左党をつならなったこの日は、早朝からさせるだけでなく、生活に何三時間半かけて約千三百本かと不便な雪も「資源」になを手際良く送り出した。との自信を、地元にもたらしめているようだ。

同町稲越の山中を進む「ゆうパック」の遅配の影響と、巨大な「酒蔵」が見えて一部が届かないトラブルきた。断熱シートに覆われもあつたが、宅配業者を変えた高さ約十センチ幅約三十センチ、更して再発送した。月内に奥行き約二十センチの雪室だ。五回に分けて六千本を出荷その脇では、地元の北飛騨することにしている。商工会の職員や渡辺酒造店 夏に涼感を求める全国の(同市古川町)の蔵人ら約 愛飲家の間で、知る人ぞ知る存在となった雪中酒は、荷作業に追われていた。同商工会むらおこし実行委



37 雪中酒

—飛騨市河合町

雪中酒 飛騨市河合町で採取する天然の岩清水と酒米「ひだほまれ」を使って仕込み、3月から約4カ月間、雪室に寝かせて造る。雪室がまろやかさをはぐくむという。今年の生産分は若干、残っている。720ミリ入り1本3500円、2本5700円(送料、税込み)。問い合わせは船谷酒店=電0577(65)2261=へ。

員会が企画。依頼先の渡辺「邪魔者扱いされる雪を逆酒造店で醸造しているが、手にとりて利用しよう」とい雪室なくしては成り立たなう発想だった」と実行委員長の清水昭南・北飛騨商工

その根っこにあるのは、会長(名)は振り返る。まず始めたのが「雪中酒を続けていける自信はある」との清水さんの言葉も、腑に落ちた。

平野 誠也

今昔 まちの宝 探検隊



①雪を入れた箱に雪中酒を収める作業参加者ら ②雪中酒を貯蔵する雪室。断熱シートで覆われている—いずれも飛騨市河合町で



元の花木を雪室で冷蔵し、夏に咲かせる特産品作り。野菜も試すなど「何でもいろいろ入れてみた」。そんな中、河合村職員の提案で酒を入れることにしたのが雪中酒の始まりだという。室温〇度、高湿度の中での貯蔵はまず約五百本からスタート。評判が広がり、増産した。やがて、お酒に野花を添える演出も模索。モモの小枝を詰める粋な趣向が定着した。雪が少ない年は、かき集めるのに苦労したが、六千本生産・完売の流れができた。