

2011年(平成23年)1月19日 水曜日

岐 阜 新 聞



飛騨かわい 雪中酒 杜氏、仕込みへ意気込み

飛騨市河合町の特産品「飛騨かわい雪中酒」の原料になる天生(あもつ)の湧き水取りが18日、同町元田地区で行われた。地元が誇る名水とあって、杜氏(とうじ)らも「混じり気がなくすっきりとした味わい」と、今年の仕込みへ意気込んでいた。  
(古宿博史)

雪中酒は天生味の湧き水で仕込む日本酒。町内にある雪室に3月初旬から6月末まで寝かせ、夏の暑い時期に天然雪を話め合わせて出荷する。

地元の商工会などをつくる村おこし実行委員会が17年前から毎年、同市古川町の渡辺酒造に醸造を依頼。今年は720リットル入りで6千本の出荷を予定している。

この日は、同酒造の杜氏板垣博司さん(69)ら3人が、雪深い天生味のふもとの採水地を訪れ、ポンプで約3200リットルをくみ上げた。板垣さんは「雪が多いせいいかとてもきれいな水で、舌触りも柔らか。今年もうまい酒が造れるよう頑張りたい」と話していた。

雪中酒の仕込みに向けて天生の湧き水をポンプで採取する杜氏の板垣博司さん。飛騨市河合町元田

名酒願い 湧き水取り