

# 雪の中でおいしい酒に

## 河合で生原酒の貯蔵作業



「雪中酒」を雪室に運び入れる関係者＝飛騨市河合町で

飛騨市河合町の特産「雪中酒」を仕上げのため、雪に覆われた

山あいの蔵に搾りたて

の生原酒を貯蔵する作

業が二十二日、町内で

あった。

雪中酒は、地元の北

飛騨商工会むらおこし

実行委員会が企画し、

十九年目になる人気商

品。今年も渡辺酒造店

(同市古川町)で造っ

た六千本を蔵で七月ま

で寝かせて出荷する。

蔵は、コンクリート

製の貯蔵庫を残雪で覆

ったもので、外観は高

さ約十二坪、幅約三十

坪、奥行き約二十坪。

「雪室」と呼ばれ、室

温は一度前後で安定し

ている。

作業では、関係者十

二人が七百二十リットル入

りの瓶のケースをてき  
ばきと運び入れた。実  
を期待している」と話  
行委員長の清水昭南さ  
んは「昨年同様、おい  
販売は予約制で、六

月から受け付ける。出  
荷する際は、雪と一緒  
に箱詰めする。  
(平野誠也)

# じっくりかき混ぜ仕込み

一之宮 水無神社でどぶろく造り



「權入れ」をする氏子総代ら＝高山市一之宮町の飛騨一宮水無神社で

高山市一之宮町の飛  
騨一宮水無神社で二十  
二日、五月の例祭に向  
った。

氏子総代でどぶろく  
係長の中畑義一さん

(六巴)を中心に十四人が  
作業。水と酒母、こう  
じ米が入ったタンクに  
蒸した酒米を入れ、  
「權入れ」をして木の  
棒でかき混ぜていつ  
た。  
タンク二つ分を仕込  
み、四月末まで発酵さ  
せて計八百五十リットルを醸  
造する。例年、アルコ  
ール度数は十五〜十六  
度で、女性でも飲みや  
すい仕上がりになると  
いう。  
五月一日の試飲祭と  
二日の例祭で振る舞わ  
れる。(大沢悠)