

# 雪中酒、愛飲され20年

## 北飛驒商工会会員らが出荷作業

夏の風物詩として全国へ届けられる「雪中酒」の蔵出しが二十六日、河合町稲越馬瀬戸の雪室隣りで始まった。

北飛驒商工会むらおこし実行委員会(清水昭南会長、70)が企画する「雪中酒」は、天生山麓の湧き水で古川町の渡辺酒造店が仕込み、約五千トンの雪で覆った巨大な雪室で約四カ月間、摂氏一度で低温長期熟成する。

出荷初日には、北飛驒商工会の会員や酒販組合の会員ら約三十人が参加。保冷ケースに、雪室の雪とともに雪中酒を入れ、桃の小枝を添えて梱包、八百本を出荷した。来週からは雪室の雪を使った「ゆきだるま・ぼっかさ便」や「飛驒みやがわぼっか



雪中酒の雪の中に梱包され出荷される

「雪中酒」の出荷も始まる。雪中酒は、旧河合村時代に始まり、今年で二十年目の人気商品。清水会長は「昨年同様とても美味しい酒が出来ました。二十年目を迎えた雪中酒はこれからも永久に守っていきたい」とあいさつ。作業前に参加者は試飲し「雪室で熟成された酒は、まるやかで飲みやすい」と話していた。

特別本醸造搾りたて生原酒「雪中酒」は、来月下旬まで出荷作業が行われ、六千本が出荷される。七百二十ミリリットル一本入り三千五百円、二本入り五千七百円。申し込みは橋本商店雪中酒受付係

0577・65・22261へ。ゆきだるま・ぼっかさ便の問い合わせは、北飛

驒商工会むらおこし実行委員会0577・65・2246へ。