

河合・雪中酒の蔵入れ始まる

北飛騨商工会(清水
昭南会長)の雪中酒部
会が二十四日、河合町
稲越の雪室で「飛騨か
わい雪中酒」の蔵入れ
を行った。

雪中酒は、厳冬期に
しか味わえない搾りた
ての生酒を雪室で約四
カ月間寝かせ、真夏に
出荷する。雪室での長
期熟成により、味にま
るやかさやフルーティ
ーさが加わるという。
七月上旬に蔵出しを始



ら二十三年間続いてい
る地域おこしの商品。
当日は、会員や渡辺
酒造店の従業員らが「雪
中酒」のラベルを貼つ
た酒瓶を次々と雪室に
運び込んだ。

今年は暖冬により、
稲越地区からトラック
で運び込まれた雪が使
われた。それでも雪室は、
高さ約七
メートル、
幅十メー
トルの雪
山に覆わ
れた。内
部は、鉄
筋コンクリート製の倉
庫で、摂氏零度から一
度に保たれる。

今年の出荷予定数は
約五千五百本。予約受
付は六月から始まる。
価格は、七百二十ミリ
リットル一本入りが三
千六百円、二本入り
が五千九百円。

清水会長は「今年は
暖冬で、雪室の雪は稲
越地区からダンプで運
び、費用は三倍かかり
ましたが、雪中酒はど
んなことをしても全国
へ届けます」と話して
いた。



会長の前で雪中酒を手にする飛騨商工会