



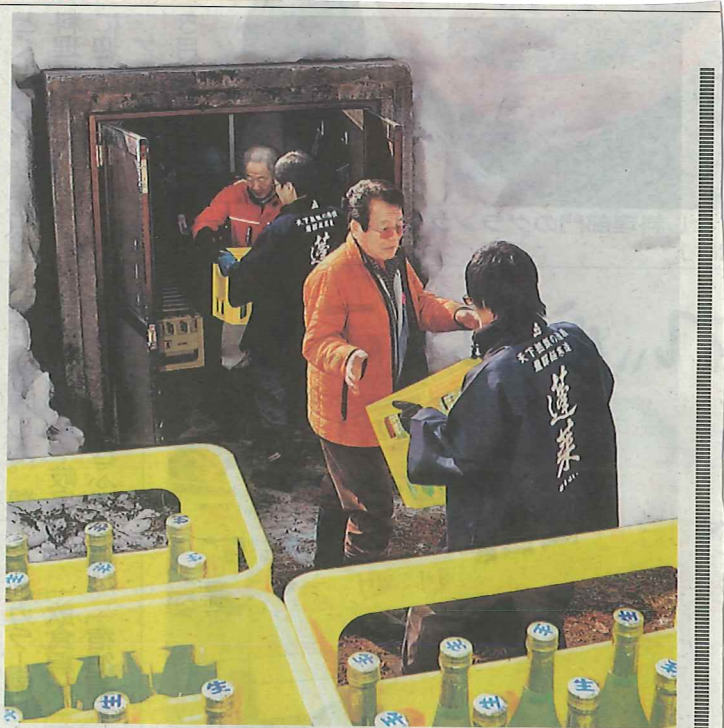
雪中酒、夏まで「冬眠」

飛騨市河合町特産 蔵入れ、出来期待

飛騨市河合町の豪雪を生かした特産品「飛騨かわい雪中酒」の蔵入れが30日、同町の稲越の雪室で行われた。

雪室は、広さ約30平方メートルのコンクリート製

蔵入れが30日、同町の稲越の雪室で行われた。厳冬期に仕込んだ生酒を、雪室に約3カ月間寝かせて真夏に出荷する。北飛騨商工会が



雪室に生酒を運び込む実行委員会のメンバーら＝飛騨市河合町稲越

箱詰めして発送する。限定5千本(720リットル)。

同商工会長の清水昭南さん(74)は「今年は大雪のおかげで作業が順調に進んだ。雪中酒の出来も大いに期待できる」と話した。

(古宿博史)