

周囲の山林から重機で雪を集めて造った巨大な雪室＝飛騨市河合町稲越



飛騨市河合で雪中酒蔵入れ

雪深い飛騨地方でもようやく春の訪れが感じられるようになる中、飛騨市河合町の特産「飛騨かわい雪中酒」の蔵入れ作業が、今年も同町稲越の雪室で行われた。

(古宿博史)

雪のドームでじっくり熟成



雪室で約3カ月間熟成させ、夏場に出荷する雪中酒

グラフ
ひだ

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3カ月間熟成させて真千本を販売している。

夏に出荷する豪雪地ならではの商品。23年前に地元の北飛騨商工会や酒販店などが地域おこし運動の一環として企画。最初は試験的に500本を製造した

ドーム型の雪室は高さ約10㍎、幅約30㍎、奥行き約20㍎。今冬は大雪だったため、雪不足だった昨年の3倍の大きさという。

作業には、同商工会のメンバーら十数人が参加。蔵入れを前に生酒で乾杯し、雪中酒の出来を祈願した後、瓶入りのケースを次々と雪室に運び入れた。

メンバーは「雪室の内部は常に1度前後に保たれており、じっくり寝かせることで味にまろやかさが加わる」と話した。

室温1度前後に保たれた雪室の内部に搬入される雪中酒＝同