

雪室で夏まで熟成

河合 特産「雪中酒」運び入れ

飛騨市河合町の特産「雪中酒」を熟成させるために、同町稲越の雪室に運び入れる作業が十二日あった。

北飛騨商工会が手掛けて二十五日目。雪とともに箱詰めして全国に出荷し、夏の贈答品として人気がある。雪室は幅三十センチ、奥行き十五センチ、高さ十センチ。近くに積もった雪で先月中旬から造った。

熟成させるのは渡辺酒造店(同市古川町)が、河合町の天生山麓

の湧き水で仕込んだ生酒。同店の蔵人や商工会メンバーら約十人が

七百二十リットル入りの五千本を運び入れた。約一度の低温で寝かせ、七月上旬ごろに取り出して出荷を始める。商工会の泉正樹会長(左)は「熟成させ、お酒の角が取れて丸みのある味わいになる。おいしさに磨きをかけて出荷したい」と話していた。(浜崎陽介)



雪中酒を雪室の中に運び入れる蔵人たち。飛騨市河合町稲越で