

# 飛驒市民新聞

## 友好の酒「朋」醸す

新港郷産と飛驒市産の「ヒダホマレ」をブレンド

昨年、飛驒市と友好都市提携を結んだ台湾新港郷で栽培された酒米ヒダホマレと、飛驒

市産のヒダホマレをブレンドして原料に使った純米吟醸にこり酒「友好の酒―朋(とも)」がこのほど完成した。十日には、醸造を担った古川町壱之町の渡辺酒造店の渡邊久憲社長(49)らが飛驒市役所を訪問。都竹淳也市長に完成を報告した。この酒は、都竹市長が新港郷を訪問した際に、同地の田園風景を視察して発案。今年一月に飛驒市から種籾を送り、飛驒市の職員や

農業アドバイザーらが栽培の指導にあたった。三月には台湾のまちづくり団体「新港文教基金会」のボランティアたちが植え付けを行い、無農薬で育てあげた。六月には五十ニキ口を収穫。九月月上旬に白米が届



「朋」を手にする徐さん(左)と渡邊社長

いってから同店で仕込みに入り、二十日間ほどをかけて醸造した。現地は飛驒地域よりも温暖湿潤な気候である上、春の少雨で水が不足し、栽培に苦労したという。やや割れやすい米になったが米の質は良く、辛口でこくのある酒に仕上がった。「気持ちの通った友情の酒ができた。(十二日にある新港郷一行との)

交流会では楽しく飲みたい」と渡邊社長。台湾での栽培を担った一人である同基金会執行長の徐家璋さん(32)は「飛驒市とは気候や土が違い、出来るかどうか心配しましたが、今その酒が目の前にあって嬉しい。(交流が始まってから)二十四年間の友情の証だ」と話していた。今回は七百二十ミリリットル入りを八十本だけ限定生産したため販売はしない。十二日の交流会で参加者に振る舞う他、十三日に古川町若宮の飛驒市文化交流センター交流広場で開かれる友好都市提携一周年記念イベントの屋台村で、午前十一時半ごろから来場者に振る舞う予定だという。