

# 天生山麓のわき水「おいしい酒に」

## 雪の降りしきる中 河合で水くみ上げ



天生山麓のわき水をポンプでタンクに入れる関係者＝飛騨市河合町元田で

雪室で熟成させる飛騨市河合町の特産品「飛騨かわい雪中酒」で使う、水のかみ上げ作業が二十五日、同町元田で始まった。

三セクター「飛騨ゆい」が事業を実施。天生山麓のわき水を使い、同市古川町の老舗酒蔵「渡辺酒造店」が仕込む。三十年目となる今回からは、飛騨産の酒米「ひだほまれ」を使う純米吟醸酒に変更する。

使う水は、同市河合町元田の荒町地区が管理するわき水。普段からわき水を使っている近所の安達康重さんは「石灰質を多く含む水で、素晴らしい水」と太鼓判を押す。

この日は周辺の積雪が一

層を超え、雪が降りしきる中、渡辺酒造店の関係者が取水場所からトラックの荷台に積んだタンクにホースを渡し、ポンプで約千㍓をくみ上げた。今後さらに二

回くみ上げに来て、計約四千五百㍓を使うという。渡辺酒造店の佐竹美紀さんは「きれいな味の酒になってほしい」と期待。飛騨ゆいの中畑一社長は「雪

が降って、水採りに花を添えてくれた。今年の酒は、飛騨の米のうまみを生かしたおいしい酒にしたい」と意気込んだ。

(吉本章紀)