

2020年(令和2年)1月22日 水曜日

「雪中酒」名水でおいしく

飛騨市河合町の特産品「飛騨かわい雪中酒」造りに使う天生山麓の湧き水取りが21日、同町元田の民家であり、職人が澄み渡った名水をタンクに集めた。(稲木悠司)

天生山麓湧き水取り

飛騨市河合町 職人 3600リットルくみ上げ

飛騨かわい雪中酒は、天生峠一帯の湧き水で仕込む日本酒。天然雪で3月上旬から6月末まで熟成させ、夏場に雪と一緒に箱詰めして全国へ届ける。北飛騨商工会が27年前から取り組む看板事業だったが、3月に吸収合併されることが決まり、同市の第三セクター「飛騨ゆい」が譲り受けた。

雪が降りしきるこの日、同市古川町壺之町の渡辺酒造店の職人がポンプで約3600リットルをくみ上げた。湧き水を口に含んだ職人のタリル・コテイさん(48)は「ミネラル分豊富でまろやかな味だ。地元の思いを大切に、愛情を込めていい酒を造りたい」と話した。飛騨ゆいの中畑広一副社長は「雪中酒は河合町の厳しい冬を逆手に取った人気商品。未永く続けていきたい」と話した。



雪中酒の仕込みに使う天生山麓の水を集める職人
＝飛騨市河合町元田