

2024年(令和6年)10月2日 水曜日



## 白川村と渡辺酒造店がプロジェクト

同村では約1300年の歴史を持つ「どぶろく祭」があるなど、酒文化を大切に受け継いできた地域。一方、約100年前に造り酒屋がなくなつて以降、地酒は村外から調達していた。世界遺産集落を擁し、多くの観光客が訪れる同村だが、村の土産品は村外産が多くを占める。「村の数少ない1次産業である米と水、寒冷な環境を生かせば、すばらしい日本酒が造れるのではないか」と、酒蔵建設への挑戦を決めた。

プロジェクトでは、酒造

白川村と渡辺酒造店(飛騨市上川町)は、同村に新たな酒蔵「白川村の蔵」を建設するプロジェクトを始動した。村内からぐみ上げた水や、村産をはじめとする山田錦を使用した日本酒を造る。酒蔵は同村鳩谷の旧白川小学校施設跡地に建設、2026年9月の稼働を目指し、飛騨3市1村で13カ所目の酒蔵となる。

(市原萌子)

## 村の水や山田錦使用

### 26年9月の稼働目指す

1日には、村役場で共同プロジェクトが発表され、同社と「村酒蔵進出に関する地域活性化協定」を締結した。渡邊久憲社長は「白川村を盛り上げるために、村を代表する名産品となる酒を造りたい」と話した。

酒蔵の建設にあたり、企業版ふるさと納税、クラウドファンディング(CF)型ふるさと納税で、寄付金も募っている。返礼品として日本酒などを提供する。

# 旧白川小跡地に酒蔵

りを通して地域の魅力を発信する。同社は、同村産の山田錦を最高値で貢い取ることを確約。日本酒を造る際に生じた酒かすは全て、村内で飼育されている養豚の餌とし、一切廃棄をしない計画。また、酒蔵で働く社員の半数以上を村で新たに雇用する予定。

村の酒蔵は25年4月に着工し、26年3月に完成見込み。鉄骨2階建てで延べ約1900平方㍍。1階には工場、事務所、ショップ、2階には見学コーナーを設ける。