

2024年(令和6年)1月23日(火曜日)

中 日 新 聞

日本酒の仕込みへ 村の湧き水を採取

白川

白川村特産の日本酒「白川村 純米大吟醸CUBE E(キューベ)45」を仕込むための湧き水のくみ取り作業が22日、同村保木脇であった。

村の新たな特産品にしようとして、飛騨市の渡辺酒造店に醸造を依頼して2022年から販売を始めた。村で栽培する酒米「山田錦」と村の湧き水を使い、地元産にこだわる。今年は、昨年より多い3500本を造る予定という。

この日は、同酒造店の蔵人3人がホースで湧き水約9000リットルを注ぎ、高さ約1

5メートルのタンクを満たした。この後、蒸したコメと合わせて20日間ほど発酵させ、瓶詰めしたものを同村荻町の「合掌造り民家園」で1カ月程度低温熟成させる。

同酒造店の千代田翔吾さん(27)は「この湧き水は日本酒に最適な超軟水で、今年はコメの質も良い。大変まろやかで香り高い日本酒をぜひ味わって」と話している。

販売は4月ごろからで、村内の酒販売店で購入できる。

(北川鈴乃)



ホースで湧き水を注ぐ渡辺酒造店の蔵人＝白川村保木脇で