

2022年(令和4年)1月21日(金曜日)

酒造り 白川村新名物に

白川村の新たな特産品を作ろうと、同村で地元産の米と湧き水を使った日本酒造りが進んでいる。二十日には同村保木脇で、飛騨市の渡辺酒造店の蔵人たちが、仕込みに使う湧き水をくみ取った。

(松沢侑香)

地元湧き水と「山田錦」使用

飛騨の渡辺酒造店

村が、地域の特産品不足を克服しようと企画した。村内には酒蔵がないため、世界酒蔵ランキングで一位の同店に、酒造りを依頼した。

この日は村職員が見守る中、蔵人たちが湧き水千五百リをホースでタンクに注ぎ、トラックで同店の酒蔵まで運んだ。保木脇で湧き出る軟水は、澄んだ酒を造るのにぴったりだという。材料にする米は、飛騨地

域の気候では栽培が難しいとされる酒米「山田錦」を使用する。村の農場「サンフラワー」が、県農業試験場から助言を受けながら、育成に挑戦した。フルーティーな味の酒造りに向いており、若い人が飲みやすいように意識している。

今後、発酵や搾りなどの工程を進めて、二月下旬に瓶詰めを行い、同村民家園の鳩ヶ谷八幡神社の酒室で熟成させる。天然の雪で氷

温熟成すると、より優しい味になるといっ。この酒は「白川村 純米大吟醸CIC VFE 山田錦45」と名付け、村内の酒販店限定で売出す。

同酒造店の渡辺隆さん(四せ)は、「白川村のうま味が、ぎゅっと詰まっている。いずれは海外へ輸出し、この商品をきっかけに(外国の観光客が)白川村を訪れてくれればうれしい」とうなずいた。

村基盤整備課の高島一成課長補佐は、「飲食店や民宿でも提供してもらい、訪れる人の満足度をさらに上げたい」と意気込んだ。



日本酒の仕込みに向けて、水をくむ渡辺酒造店のスタッフ。いずれも白川村保木脇で



4月下旬に販売予定の日本酒「白川村 純米大吟醸 CUIVE 山田錦 45」のイメージラベル