

2022年(令和4年)3月5日(土曜日)

中 日 新 聞

## 白川村 純米大吟醸CUVEE



瓶詰めした酒を、蔵に運び込む村職員ら＝白川村荻町の「合掌造り民家園」敷地内で

# 雪積もる熟成蔵で総仕上げ

る蔵に運び込んだ。

村が渡辺酒造店とタッグを組み、二年前から事業を進めてきた。村で採れた米と水を使うなど、「村内産」にこだわらる。一月下旬から、渡辺酒造店で発酵や搾りの工程を進め、今月三日に瓶詰めをした。

この日は、村職員ら十四人が汗をかきながら、酒瓶が入ったケースをバケツリレー方式で蔵に運んでいった。熟成させるのは、七百二十ミリの瓶で千二百本。蔵の周囲には雪が積もっており、内部は雪室と同じような低温が保たれる。天然の雪で氷温熟成させると、角の取れた優しい味わいになるといふ。

村基盤整備課の高島一成課長は「試験的に作った時

に比べて、米の質も良くなっているし、氷温熟成も今回が初めて。完成が楽しみ」と話した。四月中旬から同村内限定で販売する。村内の酒販店には今月下旬、販売に関する説明会を開く予定だ。(松沢侑香)

白川村の新たな特産品として開発中の日本酒「白川村 純米大吟醸CUVEE 山田錦45」が四日、最後の総仕上げとなる約一カ月の

の熟成期間に入った。同村荻町の野外博物館「合掌造り民家園」敷地内で同日、村職員と渡辺酒造店(飛騨市)の従業員が、熟成させ