

# 地元産米の酒、芳醇に 白川村で蔵入れ

白川村萩町の野外博物館「合掌造り民家園」内の旧

鳩谷八幡神社酒蔵で、28日、村産の米と湧き水を使った



酒蔵へ日本酒を運び入れる従業員ら＝白川村萩町、合掌造り民家園

純米大吟醸酒の熟成が始まった。

地域に合った農産物で特産品をつくらうと、村は3年前から、山田錦の栽培を開始。同村保木脇の湧き水を使って飛騨市の渡辺酒造店が醸造し、22年に販売を始めた。神社の酒蔵はかつて、どぶろくの熟成に使われていたもので、展示用に同園へ移築された。

今年27日に搾った酒を、2820本に瓶詰め。

この日は従業員や村職員ら15人ほどが、雪の積もったかやぶき屋根の酒蔵へ運び入れると、日光が当たらないよう段ボールで覆った。芳醇な香りになるとい



1カ月ほど入れ、4月中旬からの販売を予定している。  
(安井真由子)