

おいしい雪中酒になって

河合で低温熟成へ雪蔵入れ



酒瓶の入ったケースを雪蔵に入れる関係者ら＝飛騨市河合町角川で

飛騨市河合町の特産品

「飛騨かわい雪中酒」を低温熟成させるため、天然の雪が入った雪蔵に運ぶ作業が26日、同町の河合振興事務所横であった。

旧河合村の村おこしとして始まり、34年目。同町と白川村の境にある天生山麓の水を採取し、同市古川町の渡辺酒造店が酒米「ひだほまれ」を使って純米吟醸

酒3千本を仕込んだ。

例年は屋外に設けた雪室を使うが、雪不足のため6年ぶりに幅約24㍍、高さ約3㍍、奥行き約10㍍の蔵を使用。販売元の第三セクタ

ー「飛騨ゆい」や同店の蔵人計10人が、雪を入れて気温0度近くになった蔵に酒瓶のケースを運んだ。

約3カ月間熟成させ、7月につぼみの付いた桃の枝と雪を一緒に詰めて届ける。中畑広一社長(73)は「雪は少なかったが味に変

わりはない。まろやかでフルーティーな仕上がりになった」と期待した。

720ミッド入り1本が4500円、2本で8千円(いずれも送料込み)。予約は5月25日から、飛騨やまさち工房のホームページや電話、ファクスなどで受け付ける。☎同工房110577(65) 2656

(坂本圭佑)