

2022年(令和4年)3月31日(木曜日)

中 新 聞

日本酒 雪室で熟成 河合、7月出荷



雪中酒を雪室に運び入れる蔵人ら＝いずれも飛騨市河合町で

飛騨市河合町の水を使って醸造した日本酒「飛騨かわい雪中酒」を、天然雪を利用して低温熟成させる雪室に運び入れる作業が二十日、同市河合町であった。

雪中酒造りは村おこしとして始まり、今年で三十年目。同市河合町と白川郷の境にある天生山麓を流れる硬水を使用する。飛騨市古川町の老舗酒蔵「渡辺酒造店」が、一月に水を採取して四千本を仕込んだ。

つぼみが付いた桃の枝と



7月上旬から出荷する雪中酒

雪を同梱して七月上旬に出荷。開封すると花が咲くため、真夏に、冬と春を感じながら生酒を味わえるのが特徴。出荷までは、高さ約

八尺、奥行き約三十尺、幅約四十尺のドーム形の雪室に入れ、気温〇～三度の中で熟成させる。この日は、渡辺酒造店の蔵人や、販売元となる第三セクター「飛騨ゆい」の職員らが、十五本入りのケースを手分けして雪室に運び入れた。

飛騨ゆいの中畑広一社長は「今年は雪が多くて、早い時期から雪室を造ることができた。味はフルーティー。雪中酒を通して、豊かな河合の良さを感じてもらい、足を運んでいただきたい」と目を細めた。

七百二十リットルが四百円で、二本で六千七百円（いずれも税込み）。予約は六月一日から、飛騨ゆいのホームページや電話、ファクスなどで受け付ける。☎飛騨ゆい 0577(65)2656 (吉本章紀)