岐阜新聞　2021年（令和3年）1月21日　木曜日

天生の名水で雪中酒

飛騨市河合町の特産品作り

渡辺酒造店蔵人くみ取る

雪中酒の仕込みに使う水を集める蔵人＝飛騨市河合町元田

岐阜新聞
Webに動画

飛騨市河合町の特産品「飛騨かわい雪中酒」造りに使う天生山麓の湧き水取りが、二十四節気の「大寒」の20日、同町元田の民家であり、蔵人が冷たい名水をくみ取った。

雪中酒は、天生峠一帯の湧き水で仕込む日本酒。天然雪の雪室で約3カ月熟成させ、夏場に雪と一緒に箱詰めして全国へ発送する。製造は今年で28年目。同市の第三セクター「飛騨ゆい」が事業を手掛けている。

初の水取りのこの日、同市古川町壱之町の渡辺酒造店の蔵人2人が、ポンプを使って約1500㍑の水をくみ上げた。蔵人の千代田翔吾さん(24)は「寒の水は酒造りに適していると言われる。味わい深い酒に仕上げたい」と話した。

飛騨ゆいは今年、雪中酒4千本を販売する予定。7月から8月にかけて発送する。

（稲木悠司）