

2023年(令和5年)3月2日(木曜日)

中 旬 新 聞

## キュベ45 おいしくなあれ

### 白川村 特産日本酒の熟成作業



バケツリレーして酒を運び込む村職員や蔵人ら。白川村荻町の合掌造り民家園で

白川村の特産日本酒「白川村 純米大吟醸CUBE E(キュベ)45」の熟成作業が二月二十八日、同村の野外博物館「合掌造り民家園」にある旧鳩谷八幡神社

酒蔵で行われた。キュベ45は、同村が昨年、飛騨市古川町の渡辺酒造店と協力し、新たな特産品として商品化。村内で育てた酒米「山田錦」を使っ

ている。

この日は酒を酒蔵に運び込む作業があり、蔵人や村職員ら約十五人が、酒瓶の入ったケースを次々と酒蔵にバケツリレーをして運搬。酒を紫外線から守るために、積んだケースを上と横から段ボールで覆った。酒は一カ月ほど、気温一〇度以下の状態で寝かせる。

同社の渡辺隆専務は「荒々しい味が落ちつき、豊潤な香りが出るようになる。白川郷に來ないと手に入らない酒の味をぜひ味わってほしい」と話した。

今年は一、千八百一十本製造し、四月中に村内の土産品店などで限定販売する。

(平田志苑)