

雪室から運び出された雪中酒を天然雪とともに箱に詰め込む



雪中酒とともに箱詰め、出荷

積極活用 雪だるまも販売



ひんやりとした雪室で熟成貯蔵される雪中酒。全国の愛飲者に届けられた

高さが35センチという雪だるまも販売されており、特製の金属製の型に雪を入れ、中におもちやを仕込んで固め、顔を整えて箱詰めした。届け先は県内をはじめ、愛知、三重、埼玉県など。雪だるまにする雪に触れるとひんやりとして気持ちよかった。

飛騨市の第三セクター「飛騨ゆい」(同市河合町)が事業を担い、渡辺酒造店(同市古川町)が酒造りを担当。7日には、大量の雪で覆われた雪室から日本酒(720リットル入り)を運び出し、約30人が手際よく作業を進めて発送した。雪中酒は計4千本を出荷する。

布十番商店街にトラックで大量の雪を運んで雪像を作り、子どもたちが雪の滑り台で遊んだ。こうした姿を飛騨、東京でも取材する度、飛騨の人たちのたくましさや温かさを

感じた。30年ほど続く日本酒「飛騨」と天然雪を詰め、花を付ける直前の桃の枝を添えて全国の愛飲者に届けられる。

「雪中酒」は完売する人気商品。発砲スチロールの箱に酒と天然雪を詰め、花を付ける直前の桃の枝を添えて全国の愛飲者に届けられる。

河合の雪涼お裾分け

飛騨は寒い時期、雪に覆われる地域が多い。特に飛騨市河合町は豪雪地ともされるが、地元の人たちは雪を地域の資源として活用するための活動に長く取り組んでいる。(一川哲志)



その動きは旧河合村からあり、「利雪」や「親雪」を合言葉に冷熱をエネルギー資源とし、雪国の知恵を伝える文化資源としてきた。以前は真夏に東京・霞が関の官庁街に雪だるまを届け、交流する麻



特製の金型で作られる雪だるま。表情が豊かで愛らしい=いずれも飛騨市河合町稲越