

2022年(令和4年)3月5日 土曜日

岐 阜 新 聞



酒蔵へ日本酒を運び入れる従業員ら
＝白川村荻町、野外博物館「合掌造り
民家園」

材料は白川村産の米と水ふんだん

民家園酒蔵で 大吟醸酒熟成

渡辺酒造店「舌触り良く、まろやかに」

白川村荻町の野外博物館「合掌造り民家園」内の酒蔵で4日、村産の米と水を使った純米大吟醸酒の熟成が始まった。

酒は村内で育てた山田錦を使い、飛騨市の渡辺酒造店が醸造。2日に搾り、3日に瓶に詰めた。酒蔵は、かつて同村鳩谷の旧鳩谷八幡神社の貯蔵庫として使われていたもので、現在は展示用に移築されている。

この日は従業員や村職員ら15人ほどが、1200本の酒を、周りに雪が積もったかやぶき屋根の酒蔵に運び入れ、直射日光が当たらないように米袋をかぶせた。今後1カ月以上、夜間には氷点下7度ほどになる蔵内で熟成させる。

渡辺隆専務は「自然の寒さで熟成させることで、舌触りの良いまろやかな酒になる」と期待した。

(安井真由子)