



飛騨産山田錦で日本酒

JAひだ 蔵元2社がお披露目



山田錦を使った日本酒を谷口壽夫組合長に手渡す
高木千宏社長(左)と有巢弘城社長(右)＝高山市冬
頭町、JAひだ本店

JAひだとJA全農岐
阜、飛騨酒造組合が連携し
て、試験栽培した飛騨産の
酒米「山田錦」を使った日

本酒を造った。8日、高山
市冬頭町のJAひだ本店
で、同組合の二つの蔵元が、

出来上がった酒を谷口壽夫
組合長にお披露目した。

JAひだや同組合による
と、山田錦は兵庫県産が多
く、おこめの品種。飛騨地
域の気候には栽培が適さな
いとされてきたが、酒米の
さらなる地域ブランド確立
に向け、「ひだほまれ」に
並ぶ新たな品種を模索する
中で山田錦を使った日本酒
造りを行うことになった。

酒米は、JAひだ稲作協
議会長の鴻巣智さんが栽培
し、同組合の奥飛騨酒造(下
呂市)と船坂酒造店(高山
市)が日本酒に仕立てた。
雑味が少なく、香り良く仕
上がっているという。

この日は、船坂酒造店の
有巢弘城社長と奥飛騨酒造
の高木千宏社長が同本店を
訪れ、谷口組合長にそれぞ
れ完成した日本酒を手渡し
た。高木社長は「ものすこ
く出来が良く、杜氏も驚い
ていた」と太鼓判。有巢社
長も「飛騨が米の産地とし
てアピールできる」と話し
た。

完成した酒の一部は今後

販売も検討し、引き続き、
山田錦を試験栽培しながら
日本酒造りに取り組んでい
くという。
(玉田健太)