

大吟醸の醸造に向け 白川村で湧き水採取 飛騨の渡辺酒造店



湧き水をポンプでくむ
蔵人＝白川村保木脇で

白川村産の山田錦を使った日本酒「白川村 純米大吟醸CUEE山田錦45」の醸造に向け、同村保木脇の深山豆富店で20日、ポンプでくみ上げた湧き水が採取された。

渡辺酒造店(飛騨市)が2020年度から醸造を始めた銘柄で、山田錦のフルーティーな香りと、超軟水によるすっきりとした後味が特徴。湧き水は普段は豆腐づくりに使われているが、

村内でも特に軟水で日本酒造りに適しているという。

この日は蔵人ら3人で、酒母の製造に使う約600リットの湧き水をポンプでくみ上げた。今年は、720リットルを7060本醸造する見込みで、同村荻町の野外博物館「合掌造り民家園」で約1カ月間熟成させ、4月中旬から村内の酒店などで販売する。

蔵人の堀口葉里さん(25)は「白川村の景色や

水の美しさに思いをはせながら味わってほしい」と話した。
(村瀬美空)