

2023年(令和5年)1月26日 木曜日

岐 阜 新 聞

# おいしい雪中酒に期待

飛騨市河合町の特産品「雪中酒」に使う天然水の水取り作業が25日、同町元田の水源地近くに設けられた水舟で行われ、造り酒屋の蔵人が水をくみ取った。

(一川哲志)



雪中酒の仕込みに使う天然水をタンクにくみ取る蔵人ら。飛騨市河合町元田

## 飛騨市河合町 天生の湧き水くみ取り作業

雪中酒は、同町と白川村境にある天生峠辺りの湧き水を引いた水で仕込む日本酒で、雪室で3カ月ほど熟成させて夏場に雪と桃の枝と共に箱詰めして届けられる。30年前から造られており、事業は同市の第三セクター「飛騨ゆい」が手掛け、醸造は同市古川町の渡辺酒造店が担っている。

天然水は、同市河合町元田の荒町地区の住民が導水施設などを整備して利用しており、清らかな水が水舟に満ちている。同地区の安達康重さんは「水の湧く場所からすぐに導水しており、水温は一定で枯れたことがない。以前に水質などを調べ、



水舟に流れ出る水を確かめる蔵人。同

## 渡辺酒造店の蔵人が担う

酒の仕込みに使われることになった」と話す。作業は同酒造店の蔵人ら3人が行い、雪に囲まれた水舟に流れる水を確かめた後、ポンプを使って千以上の水をタンクにくみ上げた。今後も作業を繰り返し、合計で4500リットルを取る。

雪中酒は飛騨産の酒造好適米「ひだほまれ」を使い、純米吟醸酒とする。同酒造店の佐竹美紀さんは「水取りに初めて携わった。爽やかな水で酒の出来上がりが楽しみ。皆さんに飲んでもらいたい」と話した。雪中酒は720リットル入りで、1本4500円。4千本を販売する予定。