

2022年(令和4年)1月21日 金曜日



酒造りに使う湧き水をタンクに
注ぐ従業員=白川村保木脇

村には豊かな水や気候を生かした特産品が少なく、数年前から食を中心を開発に力を入れている。成原茂村長の「モダンな酒を造りたい」との思いもあり、日本酒の世界的コンテスト「世界酒蔵ランキング」で2020年に1位に輝いた飛騨市の渡辺酒造店に醸造を依頼した。村観光振興課の高島一成課長補佐は、「ゆくゆくはこの酒を目的にして村を訪れる人が増えるような、村と世界をつなぐ」ことを目標としている。

22日から仕込みを始め、2月下旬ごろまで醸造する。その後は同村荻町の野外博物館合掌造り民家園にある酒室で熟成させ、4月ごろからの販売を予定している。

米と湧き水、地元産

白川村産の米と水を使った初めての純米大吟醸酒造りが、村内で進んでいる。一年で最も寒い「大寒」の20日、関係者らが同村保木脇で湧き水を採取した。

(安井真由子)

飛騨市の渡辺酒造店に依頼 4月ごろ販売



白川村の米と水で造られた純米大吟醸酒の試作品。このラベルで発売予定=同

度の低い軟水だった保木脇地区に決定。この日は湧き水を貯蔵しているタンクから、渡辺隆専務(47)らが1500㍑をくみ上げた。渡辺専務は「村産の山田錦とこの軟水の湧き水を使うことで、若い人にも好まれやすい、クリーンでフルーティーな酒に仕上がる」と自信をのぞかせる。

白川村、初の日本酒造り

「なんでも酒にしたい」と意気込む。

渡辺酒造店は20年春から、村内の田で酒米作りを始めた。

飛騨地域では、刈り取り時期が早く霜の影響を受けにくい「ひだほまれ

が一般的だが、よりきれいで優しい味わいを目指すため、寒冷地では難しいとされる「山田錦」に挑戦。田

標高や収穫時期を変えるなど試行錯誤の末、飛騨で初めて栽培に成功した。

酒に使う水は、村内四つの水源地を調査し、最も硬