

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

## 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)

# 白川村、初の日本酒造り



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

## 飛騨市の渡辺酒造店に依頼 4月ごろ販売

なく酒にしたい」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。田の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

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に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、村と世界をつなぐ従業員＝白川村保木脇に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