

2021年(令和3年)4月1日 木曜日

岐 阜 新 聞



夏まで「びんやり」

飛騨かわい雪中酒、蔵入れ

飛騨市河合町の特産品「飛騨かわい雪中酒」の蔵

入れ作業が30日、同町稲越の間瀬戸雪蔵で行われた。冷たい雪室で夏まで保管した後、全国に発送し涼しさを届ける。

真冬に仕込んだ日本酒を雪室で寝かせて真夏に出荷



岐阜新聞 Webに動画

冷たい雪室で夏まで熟成される「飛騨かわい雪中酒」。飛騨市河合町稲越、間瀬戸雪蔵

する事業で、豪雪地の特色を生かした取り組みとして約30年前から続いている。現在は同市の第三セクター「飛騨ゆい」が実施しており、今年7月に4千本を全国に出荷する。

同社と渡辺酒造店(同市古川町菅之町)の社員合わせて10人が酒を雪室に運び込んだ。部屋は高さ約10m、幅約30mの雪山に覆われ、内部は昼間でも息が白くなるほどの寒さ。雪

室に長時間置いた酒は、まろやかな味わいになるとい

う。飛騨ゆいの中畑広一社長は「降雪に恵まれた今年

はよい出来が期待できそう。夏の暑い時期に飲んで飛騨を思い出ししてもらいたい」と語った。

(稲木悠司)

雪中酒雪室で熟成へ

飛騨市河合町の名産品「雪中酒」を熟成させるために雪室に入れる作業が三月三十日、同町稲越であった。

日本酒を室温〇〜四度の雪室で熟成させることで、まろやかな味わいになるといふ。昨年からは今年の冬は雪が多く、二〜三月に高さ十センチの雪室を作成。この日は、七百二十リットル入りの瓶四千本を、酒を製造した渡辺酒造店(飛騨市古川町)の蔵人が運び入れた。

雪中酒は七月に雪室から出

雪中酒の雪室への運び入れ作業＝飛騨市河合町稲越で



し、雪と梅の枝と共に箱詰めして出荷する。今年新たに、飛騨市古川町出身の書家茂住青邨さんがラベルの商品名を揮毫した。販売する同市河合町の第三セクター「飛騨ゆい」の中畑一社長は「今年は雪が多くて安心した。新たなデザインで記

河合

4000本を搬入

念すべき酒になったので、ぜひ味わって」と購入を呼び掛けた。注文は五月ごろから、飛騨ゆいが運営する「飛騨かわいやすち工房」の電話や、ネット通販などで受け付ける。

(瀬田貴嗣)

4酒造場に県知事賞

県新酒鑑評会、岐阜市で表彰式



表彰を受ける入賞社の代表者＝岐阜市柳ヶ瀬通、ホテルグランヴェール岐阜

県酒造組合連合会の第28回県新酒鑑評会表彰式が、岐阜市柳ヶ瀬通のホテルグランヴェール岐阜山で行われた。コロナ禍で昨年中止しており、2年ぶりの開催。

今回の新酒鑑評会には、30社から、昨年比18点減の136点が出品された。部門は、純米吟醸、吟醸、純米、本醸造の4分野。最高の県知事賞には、純米吟醸酒で渡辺酒造店(飛

騨市)、吟醸酒で老田酒造店(高山市)、純米酒で原田酒造場(同)、本醸造酒で蒲酒造場(飛騨市)がそれぞれ受賞した。

表彰式では、中島善二会長らが各社の社長や杜氏に表彰状を手渡した。中島会長は「コロナ禍だからこそ、消費者に安心して飲んでもらえるようなおいしいお酒を造ってほしい」とあいさつした。恒例の入賞酒の利

き酒会はコロナ禍を考慮し中止した。

県食品研究所によると、昨夏の高温で新米が例年より固く育ち、酒造りに影響があったという。コロナ禍で飲食店が休業し、各社とも製造量を抑えたため、出点数は減少した。

2位に当たる県議会議長賞は、純米吟醸酒で船坂酒造店(高山市)、吟醸酒で天領酒造(下呂市)、純米酒で岩村醸造(恵那市)、本醸造酒で白扇酒造(加茂郡川辺町)がそれぞれ受賞した。(三輪真大)