

雪中酒 飛驒の涼お届け

天然雪とともに箱詰め、発送

冷涼な雪室で味わいを深めた日本酒「飛驒かわい雪中酒」の発送作業が5日、飛驒市河合町稲越にある雪室近くの作業場で行われた。室温が零度という雪室から日本酒を運び出し、天然雪とともに箱に詰め込んで愛飲者に届ける作業で、雪の冷気と北飛驒の地酒を全国に届けた。

(一川哲志)

雪国ならではの特産品づくりとして30年ほど前から続いており、同市の第三セクター「飛驒ゆい」(同市河合町)が事業を担い、渡辺酒造店(同市古川町)が

酒造りを担当。純米吟醸酒の飛驒かわい雪中酒を、3カ月余りにわたって雪室で寝かせて熟成させた。発送作業は約30人で行い、雪室から運んだ118

雪室で寝かした飛驒かわい雪中酒の発送作業＝飛驒市河合町稲越



特製の金型で作られる雪だるま。丸くて表情が愛しい＝同

4本の飛驒かわい雪中酒(1本720ミリ)をケースから取り出し、作業場脇に保存していた雪と一緒に発泡スチロールの箱に詰めた。箱には花を付ける直前の桃の枝を添えた。発送は12日と19日を行う。価格は1本4500円、2本8千円で、計4千本を出荷する。これまでに2500本ほどの購入予約があった。

また、天然雪の雪だるま

も作り、発泡スチロールの箱に入れて発送した。雪だるまは高さ約35センチ、幅約20センチで1体4千円。飛驒かわい雪中酒と雪だるまの購入申し込みの締め切り日は12日。申し込みと問い合わせは飛驒かわいやまざち工房、電話(中)577(65)2656、飛驒かわい雪中酒はインターネットでも扱っている。