

2022年(令和4年)1月27日(木曜日)

中 日 新 聞

夏飲む日を楽しみに

天生山麓 雪中酒用湧き水くみ上げ

雪の中で熟成させる飛騨市河合町の特産日本酒「雪中酒」の今年の醸造に向け、同市と白川村の境にある天生山麓の湧き水をくみ上げる作業が二十六日、同町元田で始まった。同市古川町の酒蔵「渡辺酒造店」の蔵人三人が、天然水千㍓を取水し、酒造りに動きだした。

雪中酒の醸造は、豪雪を生かした特産品を作ろうと企画し、二十九年目。二〇二〇年からは、観光業などの第二セクター「飛騨ゆい」が引き継いでいる。

この日は、関係者が河合町元田の荒町地区にある取水場所に集合。勢いよくあ

冷えきった水を、勢いよくタンクにためていく小鹿さん。いずれも飛騨市河合町で



ふれる水をポンプ装置で吸い出し、トラックの荷台に置いたタンク二基にホースでため込んだ。今後、約二千㍓を取水し、雪中酒四千本分の天然水を確保する。

渡辺酒造店の小鹿菜歩さん(左)は「夏にさっぱりとした味わいの冷たい生酒を

7月上旬からの販売に向け、酒造りが始まった雪中酒



飲んでもらえるように、皆で酒造りを頑張りたい」と

笑顔。飛騨ゆいの中畑広一社長(右)は「天生峠周辺の山々の水は、きれいでまろやかな特徴がある。今年はふかふかの雪が多く降ったので、二月以降の(雪中酒熟成用の)雪室もいい仕上がりになるだろう」と語った。

雪中酒の注文は七月から、飛騨ゆいが運営する「やまざち工房」が電話などで受け付ける。一本七百二十㍓で四千元、二本セットは六千五百円。◎やまざち工房☎0577(65)2656 (八重樫智)