

雪中酒 出荷始まる 河合

全国各地で猛暑が続く中、飛騨市河合町で2日、雪室で熟成させた日本酒「飛騨かわい雪中酒」の出荷作業が始まった。

豪雪地帯の旧河合村で村おこしとして始まり、今年で33年目。同市古川町の酒蔵「渡辺酒造店」が天生山麓の水で純米吟醸の生酒3千本を仕込み、室温0度近い雪室で約3カ月間寝かせて低温熟成させた。

同店の社員ら約30人が発泡スチロールの箱に酒瓶と雪、

つぼみの付いた桃の枝を詰め、季節外れの冬と春の風物詩を各地に発送した。販売元の飛騨ゆいの中畑広一社長(72)は「まろやかでふくよかな味わいに仕上がり、非常にいい出来になった」と話した。

720ミリルの1本が4500円、2本が7800円(いずれも送料込み)。7月16日までインターネット販売か、ファクスで受け付けている。☎やまさち工房＝0577(65)2069

(坂本圭佑)



雪を詰めて出荷される雪中酒―飛騨市河合町で