

特産日本酒仕込みへ準備

白川村で蔵人湧き水くみ取り

白川村特産の日本酒「白川村 純米大吟醸CUBE E(キュベ)45」の醸造に必要な湧き水のくみ取り作業が六日、同村保木脇で行われた。

村が地域の特産品不足を克服しようとして企画し、昨年に販売を始めて約二千本を売り上げた。今年は約二千五百本分の酒を醸造する。

材料には同村特産の酒米「山田錦」を使い、寒冷地

の特性を背景に熟成させる。

この日は、醸造を手がける飛騨市古川町の渡辺酒造店の蔵人三人が、湧き水千五百リットルをタンクにホ



①湧き水をタンクに注ぐ渡辺酒造店の佐竹美紀さん ②キュベ45 いずれも白川村保木脇で



幻の米と伝統製法 大吟醸26日に発売

古川の渡辺酒造店

スで注いだ。七日から仕込みを始め、二月十日ごろに



木桶や柿渋で染めた木綿袋を使って酒造りに励む蔵人ら＝飛騨市古川町で

酒をしぼる。二月下旬から一カ月間、同村萩町の民家園で低温熟成させた後、四月中に村内の酒販店で限定販売する。七百二十リットル入りで三千円を予定している。

(八重樫智)

飛騨市古川町壱之町の老舗酒蔵「渡辺酒造店」は、地元で一度は姿を消した米の品種「ひだみのり」を使い、古典的な製法で造った「蓬萊 木綿搾り 純米大吟醸」を、二十六日に発売する。六日には、昔ながらの木綿袋でもろみを搾る作業が始まった。

ひだみのりを復活させた。創業当時の木桶を修繕して活用し、現在はほとんど使われることのない柿渋染めの木綿袋で圧搾している。先月十一日に仕込みを始めたが、昨年末のクリスマス寒波の際には「温度が下がり過ぎないように木桶にマットを巻いた」と、杜氏の北場広治さんは振り返る。

二〇一七年から「失われた伝統の検証」をテーマに古典的な方法で酒造りを始め、市内の農家の協力で、

この日は、木桶からもろみを木綿袋に移す作業を実施。蔵人五人ほどが、も

ろみを一袋に約九リットルずつ注いで積み重ね、計約百袋を積み上げた。三日間ほどかけて搾るといふ。搾りたてを口に含んだ渡辺久憲社長は「上品な味わい。飛騨の風土を感じさせてくれる」と目を細めた。七百二十リットルが二千二百円(税込み)。●渡辺酒造店 0577(73)2347 (吉本章紀)