

2022年(令和4年)3月31日 木曜日

# 夏までひんやり熟成

## 飛騨かわい雪中酒、蔵入れ



熟成のために雪室に搬入する「飛騨かわい雪中酒」の蔵入れ作業＝飛騨市河合町稲越

「飛騨のい」（同市河合町）が事業を担い、渡辺酒造店（同市古川町）が酒造りを担当している。

雪室は鉄骨を組んだ保管庫で、コンクリートの壁に挟まれた中にある。雪室に隣接する草地に積もった雪を重機で運び、高さ約8メートル、全体にシートをかぶせた。雪室の室温は零度前後に保たれるという。

蔵入れは両社の従業員が進め、日本酒が並ぶ瓶ケースを雪室の搬入口から次々と運び入れ、720リットルの雪中酒の瓶4千本を、酒に添える桃の小枝とともに雪室に納めた。

飛騨ゆいの中畑広一社長は「今冬は降雪が多く、雪室を覆う雪も酒と一緒に届ける雪も十分にある。7月にはおいしく仕上がった酒を届ける。酒を楽しみ、酒の古里の河合町を訪れてもらいたい」と話した。

雪中酒は1本入り4100円、2本入り6700円。6月1日から電話やネットなどで予約を受け付ける。

問い合わせは飛騨かわいやまごち工房、電話0577

(65) 2069。予約受け付け専用電話、0577

(65) 2656。

(一川哲志)

雪室で熟成させる日本酒「飛騨かわい雪中酒」の蔵入れが30日、飛騨市河合町稲越の雪室で行われた。寒中に仕込んだ日本酒を雪室で4カ月ほど寝かせて成熟

させ、暑い盛り天然雪とともにケースに入れて愛飲家に届ける。

雪国ならではの特産品づくりとして30年前から続いており、同市の第三セクタ