

# 飛騨市の渡辺酒造店、純米大吟醸 醸造へ



酒造りに向け、白川村の湧き水をタンクに注ぐ蔵人＝同村保木脇

## 白川村の恵みくみ上げ

渡辺酒造店(飛騨市古川町)の関係者らが20日、白川村産の酒米「山田錦」と村内の湧き水で造るオリジナル日本酒「白川村純米大吟醸 CUVÉE(キュヴェ)45」の醸造に向け、同村保木脇で湧き水を採取した。

(市原萌子)

### 白山が水源の超軟水

キュヴェはフルーティーですっきりとした味わいが特徴。2020年度から村内で酒米の山田錦の試験栽培と試験醸造を始め、酒造りに使う水は村内四つの水源地を調査した上で、酒造りに適した保木脇の超軟水の湧き水を使用している。

25年度は村内約1・8畝で山田錦を栽培し、玄米約6300キを収穫した。今回は720ミル入りを約7060本生産する予定。

一年で最も寒いとされる大寒の20日には、同店の蔵人ら3人と村職員が集まり、酒の土台となる「酒母」造りに使ったための水として、白山を水源とする湧き水500〜600リをくみ上げた。日本酒は醸造後、2月下旬ごろから同村荻町の合掌造り民家園の建物内で熟成させ、4月ごろから村内の酒販店や土産物店で販売する予定。