

2010年(平成22年)2月2日(火曜日)

河合「雪中酒」仕込みへ

雪中酒造りに向け天生のわき水を採取する杜氏の板垣博司さん。飛騨市河合町で



飛騨市河合町特産の「雪中酒」造りに向け、天生山麓のわき水を採取する作業が一日、同町で行われた。

雪中酒は、北飛騨商工会むらおこし実行委員会が、渡辺酒造店(同市古川町)に醸造を依頼して十六年前から取り組んでいる。

天生のブナの原生林がはぐくむ岩清水と、地元の酒米「ひだほま

天生山麓のわき水採取

れ」を使って仕込み、三月から約四月月間、雪室で寝かせて出荷。お酒と一緒に雪を箱詰めする趣向が、夏に涼感を求める全国の愛好家に親しまれている。

今冬は雪が多く、わき水が出にくくなっていたといい、作業は昨年より約二週間遅れたが、杜氏の板垣博司さん(66)も蔵人四人がホースでタンク二台に計三千二百リットルをくんだ。

今年も七百二十リットル入り六千本を生産。三月上旬までに搾りたての生酒に仕上げ、河合町内の雪室に貯蔵する。(平野誠也)

冬はじっくり準備