

「飛騨かわい雪中酒」造りへ準備着々

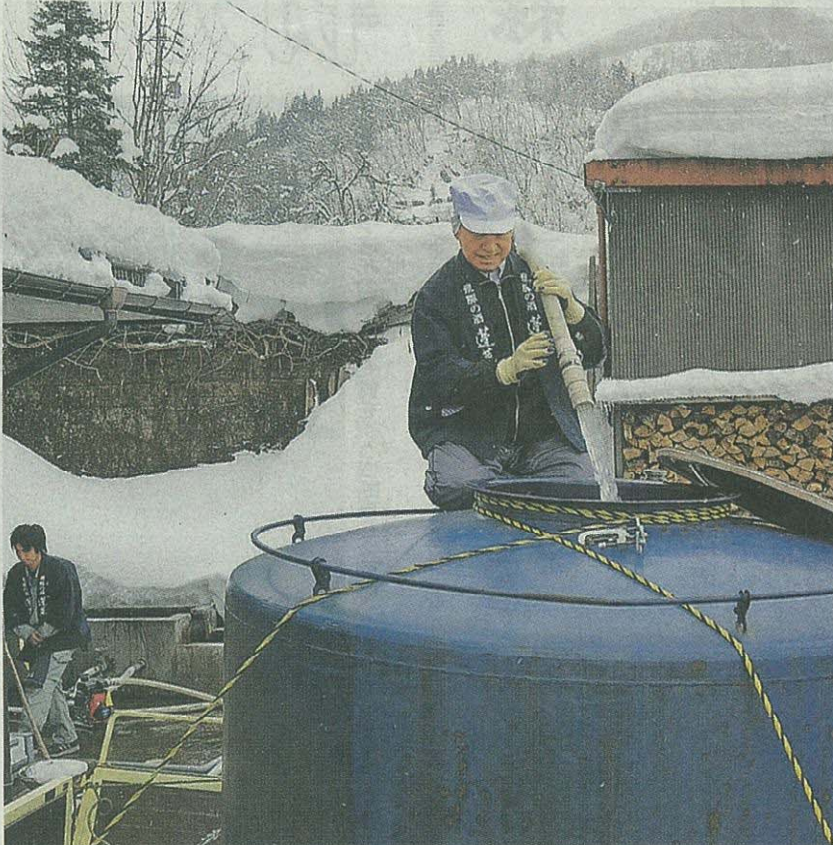
天生の名水くみ上げ

「ミネラル豊富、厚みある味」

飛騨市河合町の特産品「飛騨かわい雪中酒」造りのための天生の湧き水取りが17日、同町元田地区で行われた。地元が誇る名水とあって、杜氏(とうじ)らも「変わらない味わいで、雪中酒に欠かせない」と、今年も仕込みに手応えを感じていた。

(古宿博史)

雪中酒は天生峠の湧き水で仕込み、町内にある雪室に3月初旬から6月末まで寝かせ、夏の暑い時期に天然雪を詰めて出荷す



雪中酒の仕込みに向けて天生の湧き水を採取する杜氏の板垣博司さん
—飛騨市河合町元田

る。
地元の商工会などでつくる村おこし実行委員会が19年前から毎年、同市古川町の渡辺酒造に醸造を依頼。今年には720リットリ入りで6千本の出荷を予定している。
この日は、同酒造の杜氏板垣博司さん(70)ら3人が、雪深い天生峠の麓の採水地を訪れ、ポンプで約3200リットルをくみ上げた。板垣さんは水を口に含んで確かめ、「ミネラルなどを豊富に含んだ厚みのある味。飛騨の宝物だ」と話していた。