



雪中酒の仕込みに向けて天生のわき水をポンプで採取する蔵人
 飛騨市河合町元田

飛騨市河合町の特産「雪中酒」

仕込みの名水くみ上げ

飛騨市河合町の特産品「雪中酒」の原料になる天生(あもつ)のわき水取りが十九日、同町元田の水くみ場であり、夏場の出荷に向けた準備が始まった。
 (古宿博史)

杜氏ら天生峠で3200リットル

雪中酒は天生峠のわき水で仕込む日本酒。町内にある雪室で三月から七月まで寝かせ、真夏に天然雪を詰め合わせて全国へ発送する。

人が、雪深い天生峠ふもとの採取地を訪れ、ポンプで約三千二百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、「不純物がなく、すっきりした味わい」と満足そうに話した。

今年はず年同様、七月百二十リットル入り六千本を造る。二月下旬に酒が出来上がり、三月下旬には同町稲越の雪室に入れる。実行委員会メンバーは「豪雪地

地元の商工会などでつくるむらおこし実行委員会が、同市古川町の渡辺酒造店に醸造を依頼し、今年で十六年目になる。

この日は、同酒造の杜氏(とうじ)板垣博司さん(左)と蔵人ら三

話していた。