



雪中酒の箱詰め作業を行う関係者

# ひんやり熟成 最高の味

## 「雪中酒」出荷



夏本番を迎え、飛騨 荷作業が、今年も同町市河合町の特産品「飛 稻越の雪室」で始まった。 驛かわい雪中酒」の出た。



気温零度の雪室から搬出される雪中酒

夏本番を迎え、飛騨 荷作業が、今年も同町市河合町の特産品「飛 稻越の雪室」で始まった。 驛かわい雪中酒」の出た。

初出荷を前に、雪中酒の味見をする関係者—いづれも飛騨市河合町稻越

雪中酒は天生(あも)のわき水で醸造し、製造は今年で17年目。県内有数の豪雪地を逆手に取って、3月初旬から気温零度、湿度90%に保たれた雪室でじっくりと醸成。真夏に上品でフルーティーな味わいの生酒が飲めると全国的に人気を集めている。

作業には、同酒販売元の北飛騨商工会むらおこし実行委員会のメンバーら約30人が参加。雪室から酒を取り出した後、特殊な断熱カバーで保存していた天然雪と一緒に箱詰めし、花が咲く直前の桃の枝を添えた。季節はずれの新酒を花ともども分けに行われる。7日の2回目からは天然雪を使ったもう一つの人気商品「雪だるま」もこしらえ、全国に送った」と満足そう。発送作業は28日まで計5

(古宿博史)

