

おいしい酒造りに湧き水

「大寒」の湧き水をタンクに注ぐ蔵人＝白川村保木脇



白川村で渡辺酒造店が採取

白川村産の酒米を使ったオリジナル日本酒「白川村純米大吟醸 CUVÉ (キユヴェ)45」の醸造に向け、1年で最も寒さが厳しい「大寒」の20日、同酒を手がける渡辺酒造店(飛騨市古川町)が同村保木脇で湧き水を採取した。

同酒は、村が新たな特産品として開発。世界遺産集落内などで栽培した酒米「山田錦」を使い、2021年から醸造。作付面積を年々増やし、昨年は1畝で玄米3900キを収穫。今年は720リットル入りで4300本を醸造する予定。

この日、同店の蔵人3人が白山を水源とする湧き水500リットルを採取した。この水は超軟水で、日本酒造りに適しているという。50

0リットルは酒の土台となる「酒母」造りに使い、31日に仕込みに必要な2500リットルを再びくみ取る。蔵人の千代田翔吾さん(28)は「華やかな香りとフルーティー

な味わいでお客さんの評判は上々。今年は米の出来も良く、品質の高い酒に仕上がると思う」と期待を込めた。

醸造後、2月下旬から約

1カ月にわたって合掌造り民家園の酒蔵で熟成させ、4月ごろから村内の酒店や土産物店などで販売する。1本3千円。

(山田雄大)