

# 雪中酒、涼をお届け

## 飛騨市で 発送作業

雪の中で3カ月にわたり寝かせた日本酒「飛騨かわい雪中酒」を雪室から出して天然雪と共に発送する作業が7日、飛騨市河合町稲越にある雪室で行われ、特別に造られた日本酒が全国の愛飲者に届けられた。



つたえる、つながる

雪国ならではの特産品づくりとして30年ほど前から続いており、同市の第三セクター「飛騨ゆい」（同市河合町）が事業を担い、渡辺酒造店（同市古川町）が酒造りを担当している。

この日は、大量の雪で覆われた雪室から1635本（1本720ミリリットル）の酒を運び出し、約30人が手際よく作業。発泡スチロールの箱に酒と天然雪を詰め、花を付ける直前の桃の枝を添えた。14日と21日も行う。

価格は1本4千円、2本6500円で、計4千本を出荷する。今年から「令和」の字を揮毫した同市出身の



雪室から運び出された飛騨かわい雪中酒の発送作業  
—飛騨市河合町稲越

書家、茂住修身さんが「雪中酒」と記したラベルの瓶を使用している。問い合わせ

せは飛騨かわいヤマサチヤ房、電話0577（65）2656。（二川哲志）