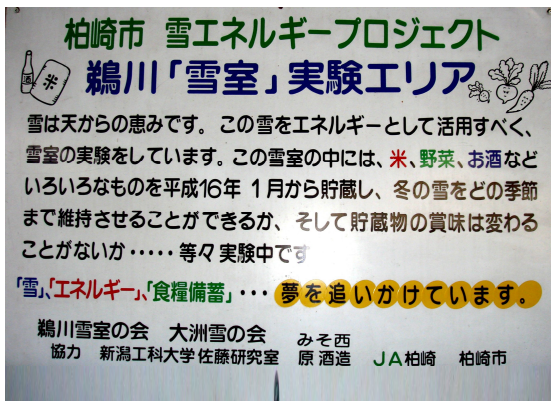


「深い眠りに就く酒と味噌」

優しい雪につつまれた鵜川の地で今年も2月24日お酒とお味噌が深い眠りに就きました。



平成13年から始まった「雪室」の実験は、平成16年から柏崎市やJA柏崎および市内の酒造会社・味噌醸造会社と地元鵜川の方々の懸命な努力、そして新潟工科大学の協力で実用的な雪室へと発展してきました。

一般に言われている雪中貯蔵は2ヶ月から、せいぜい3ヶ月ですが、ここ鵜川の地ではおよそ8ヶ月の長い時間をかけてゆっくりと熟成されます。そしてごく近い将来の通年熟成も視野に入れた研究が進められています。



今年のお酒一升瓶1,000本四合瓶1,200本の多くは関東方面に出荷されお味噌400kは市内で販売されて、瞬く間に売れ切れるとか。初秋の蔵出しが待ち焦がれます。



地元の方々による雪の投入

