天領酒造

飛騨川流域は豊かな米と北アルプスから流れ出る清らかな地下水に恵まれ、古くから酒造りに適した地域でした。江戸時代（1603 年-1867 年）にはこの地域に約 20 軒の酒蔵がありましたが、現在残っているのはそのうちの 2 軒だけです。そのひとつが 1680 年創業の家族経営の天領酒造です。

この醸造所は下呂市萩原地区の飛騨川から数ブロックのところにあります。心地よい香りが漂う店頭ではさまざまな日本酒や焼酎が販売されており、試飲もできます。天領酒造では醸造施設の見学が可能で、事前に手配すれば英語での案内も可能です。見学は約 1 時間で、訪問者に日本酒製造の複雑さを紹介しています。

天領酒造の酒は 2 種類の高級米のみを使用して醸造されており、そのうちの 1 種類は岐阜県内で開発し、育てた米です。米は発酵前に精米する必要がありますが、日本酒の醸造所は通常この時間と労力がかかる工程を他の会社に委託しています。天領酒造はこのプロセスをより綿密に管理するために独自のハイテク機器を使用しています。水も日本酒の味と品質を左右する重要な要素です。天領では飛騨山脈を源流とする地下 30 メートルから汲み上げた天然地下水だけを使用しています。

醸造所の主屋は明治（1868 年−1912 年）後期に建てられたもので登録有形文化財（建築物）に登録されています。この家族経営の企業は職人の伝統を誇りを持って守り、この地域の歴史の味を提供しています。