ACTIVE

県産の酒米とやまなしの水100%を使った酒づくり

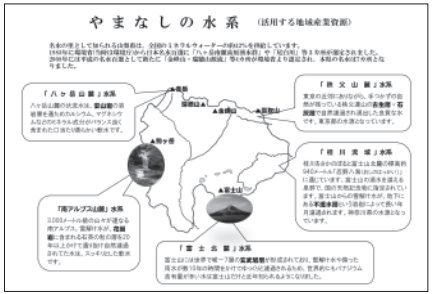
～「山梨県原産地呼称日本酒管理制度」を創設～

●山梨県酒造組合・山梨県酒造協同組合

TOPICS

山梨県酒造組合（北原兵庫会長）と山梨県酒造協同組合（北原兵庫理事長）は、10月6日山梨県防災新館で山梨県原産地呼称日本酒管理委員会を開催した。

山梨の美味しい日本酒を支える高い品質の原料と優れた醸造技術の情報を開示することで、消費者の山梨県産酒に対する信頼と評価を向上させ、独自のブランド化を図り付加価値を高めることで他産地と差別化し、輸出や海外からの観光客への販売拡大も目指している。



原産地呼称の認定条件は、純米酒の製法品質基準に従い、県内で生産された酒米と水を使用し、70%以下で精米し醸造から製品出荷までの全ての工程を自社内で行った日本酒であることに加え、色調、香り、味、香味の4項目の調和を専門家によって官能検査し、厳しく品質の確保を行うこととしている。認定された場合は、管理委員会より認定マークの表示が認められる。

今秋から仕込みが始まった日本酒の中から、来春には山梨県原産地呼称日本酒が誕生する。また、各水系の水の違いを活かした味わいの異なる純米酒の飲み比べセットの開発と発売も計画されている。

北原会長は、「他産地との差別化のためにも原料等の産地限定は重要。特に、日本酒の80%は水であるため、山梨の名水を用いて醸し出される県産酒は、この認定制度で高品質と個性に支えられた付加価値の高い酒として、高級化志向が高まる国内外の市場ニーズに応えやすくなる。」と抱負を語った。

あいさつする後藤知事

また、夕方からは酒類業関係者や愛飲家、一般消費者を対象に「山梨の日本酒で乾杯」と題して試飲会が催され、400名以上の参加者が新酒とは一味違うこの時期限定の日本酒に酔いしれた。