

保存期間：10年
(平成37年末)
平成27年6月25日

資料	7
----	---

(参考) 清酒の特性に関する意見

地理的表示として清酒を指定する際にポイントとなるのは、「歴史的」要因であろうと考えている。

この「歴史」には2つの側面があり、一つはその地域で育まれてきた製法や酒質という伝統的な要因、もう一つは一定の期間市場で認知されその地域性をイメージさせる市場の評価という要因があると思われる。

具体的には、以下、時系列的に、

- ① 長きにわたって原料や製法由来からくる酒質を伴った産地イメージを感じさせるもの
 - 「灘酒」＝硬水の宮水で仕込んだ、がっちりとした濃厚な風味
 - 「伏見酒」＝中硬水で仕込むなめらかな口あたり、はんなりした酒質
 - 「西条酒」「広島酒」＝軟水仕込による甘みを感じさせるふくよかな味わい
- ② ①に似たところがあるが、より製法に因んだところがあり、地酒ブーム以降注目を集めた酒質
 - 「新潟酒」「越後酒」＝精米を高め、またほどよく濾過技術を駆使した淡麗辛口
 - 「土佐酒」＝常温でもすいすい飲める、西日本では珍しいさっぱりした辛口
- ③ 酵母など地元の原料を用い共通の指導の下で造られた酒質（吟醸酒ブームを契機に認知が高まる）
 - 「山形酒」＝県産の酵母や好適米を原料に、戦略的に産地イメージ作りを行なう
 - 「静岡吟醸」＝静岡酵母による酢酸イソアミルの特徴が前面に出た、爽やかで軽快な吟醸酒
 - 「宮城の純米酒」＝米どころである立地を生かしいち早く「純米酒宣言」を行ない、県産米を用いた端正な味わい
- ④ 一定の客観的な基準を設け審査を行っているもの（原産地管理呼称制度を導入している地域）
 - 「長野酒」「信州酒」「佐賀酒」といったところではないかと考えている。

①と②は、どちらかという普通酒主体の時代に確立したもので、③と④は明らかに特定名称酒を前提にしたものであろう。

また現在の傾向から清酒の特性について付け加えるものがあるとするれば、人的要因として工業技術センターなど特定の機関による一貫した指導を受けていること、原産地呼称制度のような一定の品質基準制度を設けていること、を加えても良いのではないだろうか。

(以 上)

大橋健一氏 株式会社山仁商店代表取締役社長
インターナショナル・ワイン・チャレンジ SAK E部門 コチエアマン

原料米は、元々は地域と結びついていただと思われるが、酒米が全国流通するようになって地域との関係が低下していると考えられる。今は、清酒の特徴は、地域を超えて蔵元の技術力が影響力を増していると考えられる。

県単位での清酒の特性をつかもうとしても中々難しい。地域性を出す由来は、一つに酵母があり、またひとつに水があり、由来は元々一元化できるものではない。原料米であれば、産地、品種そして米のヴィンテージ等もある。

まず、無理に地理的表示をつくるということを考えず、今存在する現実を見る事が先決である。「法律」は現場に対して存在するわけで、法律のための法律ではない。ゆえに現実をじっくりと直視、分析の必要がある。

私の考えるのは、県の組合、工業技術センター、ソムリエ、一般人等で 10~20 人のチームを作り、官能審査で共通認識をつくっていくという実際の現場からのアプローチである。そこで、これが〇〇県の特徴となれば、工業技術センター等がその由来は例えばアミノ酸という成分にある、それにはこの酵母が寄与しているとか、米が寄与しているとか、造り方がというように、原料・製法につなげていく、そういったことが必要ではないか。

(要するに官能評価の裏付けを化学的にとってゆく)

ワイン・サイドから説明すると、実際にワインの世界でも個々の AOP の設定要素には違いがある。瓶詰所までをも地区内に指定する AOP もあるし、熟成期間までをも規定する AOP もある。要するに「全てを一つの規範では語れない」ということである。これは現場に即した法律が作成された証拠となる。要するに日本酒も十人十色の特徴である。簡単に割り切れるものではない。

清酒の場合、酵母の特徴は大変大きいと考えるが、これも時と場合である。味わいに関しては酵母の所産（酸の高さやアミノ酸の高さ等）はある程度しっかりと酵母の特徴を映すのだろうが、麴の作り方でもアミノ酸は上がる。そして香りに関しては低温発酵では香りは保持されるものの、比較的高いもろみ経過温度ではこの影響も弱まってしまう。またアルコールを添加した清酒の場合、酵母由来の香りの疎水性という特徴から、酵母由来の香りの影響を受けやすい特徴がある。

酵母だけでもこれだけの考察点があるため、他の要因とその考察点を全て体系づけて検討することはほぼ不可能に近いと考える。それよりも、まずは答えは現場から導き出すことが重要だと考える。そしてその手法は消費者の感じ方から導き出した法律であると言え、一方で生産者側からも検討した法律になるかと思う。

(以上)

山同敦子氏 食と酒のジャーナリスト

J S A 認定ソムリエ、S S I 認定唎酒師

清酒が、地域による分類が難しくなっている現状で、どう分類するか、悩ましい。30年前なら、もっと地域による差ははっきりしていたと思う。

現状では、たとえば米は、全国の酒蔵が、兵庫の山田錦、岡山の雄町、富山の五百万石を使っている。酵母も、7号、9号などの協会酵母を使う。種麴も数社しかない。

とは言え、日常酒クラスには土地の米を使う蔵も多く、伝統の技法や食の好み、県民性などによって、地域による酒の違いは今も歴然とある。

静岡県のように、静岡酵母の特性がはっきりと清酒の個性になっている（酸の少ない軽やかなタイプ）なら、県で区切って「静岡酒」と言ってもさしつかえないように思う。歴史的な背景から言うならば、「灘酒」「伏見酒」という言い方があっていいかもしれない。

分け方は悩みどころであるが、条件をつけるという方法もあると考える。長野県の実地呼称管理制度のように米と水を、その地域の産のものを使った純米酒だけに「〇〇酒」と表示できるようにする、ということもあるかもしれないが、純米だけに限定するのは、行き過ぎとも考えられる。酵母まで限定するのは、難しいような気がする。

しかし、「磯自慢」などは、ほとんどの原料は、山田錦であるが、静岡らしい味わいなので「静岡酒」と言いたい。

「東海地方」とか、「近畿地方」など、大きな分類も考えられるが、同じ東海でも、静岡と愛知では真逆である。

味や特徴でいうならば、長野県も1つの県でもまったく味はバラバラで、先日、蔵元と話をしたときに出た話は「水系」で分けるのが、最もクリアーだという結論であった。ただ、それは消費者には伝わりにくいように思う。

もっとざっくり味の特性だけで考えれば、例えば「奈良酒」は伝統があり、全体の穏やかな印象ながら、たっぷりとした旨口傾向などと言えなくはない。

県別の特徴について、私の考える味わいは、拙著「めざせ！日本酒の達人」にまとめたが、当てはまらない場合も多くあり、あくまでも参考として捉えて欲しい。

思い切って、県別にすべて「佐賀酒」「大阪酒」とする、その特徴や条件については、各県で考えて専門家の方々に精査するというだけでもいいのかもしれない。

(以 上)

(参考)

山同敦子著「めざせ！日本酒の達人 一新時代の味と出会う」(ちくま新書、2014年)〔抜粋〕

その8 地域の特徴を大まかにつかむ

東北は軽くて透明感あり、西は濃厚でしっかり味

酒の味は、主原料の米や水、酵母によって異なるのはもちろんですが、酒造期の気温や湿度によっても大きく変わってきます。南北に長く、気候風土の差が大きい日本では、各々の条件に合った流儀を生み出し、技を駆使しながら、地方色豊かな様々なタイプの酒を生み出してきたのです。ところが近年、空調設備を施す酒蔵が増え、蔵の中の温度コントロールも容易になってきました。また、かつては地元の米で酒を造っていましたが、近代では兵庫産山田錦に代表される名産地の酒米も入手できるようになり、酒造技術もオープンになっています。地域差は徐々に薄れ、いまでは造り手による差のほうが大きいともいわれています。とは言え、日常酒クラスには土地の米を使う蔵も多く、伝統の技法や食の好み、県民性などによって、地域による酒の違いは今も歴然とあるのです。県の特徴が際立っている例では、濃醇で甘酸っぱい味わいの佐賀県と長崎県、すいすいと喉を通るすっきりとした味わいの高知県などがあります。次に私が経験的に感じている大まかな県の傾向を紹介しましょう。当てはまらない場合も多くありますので、あくまでも参考として捉えてください。

地域別の味の傾向

- | | |
|----|---------------------------------|
| 東北 | 全体に軽くスリムで、透明感を感じる綺麗なタイプが多い。 |
| 関西 | コクがあり濃醇で、甘辛は中庸。だしの効いた料理に合う酒が多い。 |
| 九州 | 濃厚で、甘味も酸もある、味のしっかりしたタイプが多い。 |

特徴の著しい県

- | | |
|------|----------------|
| 甘口傾向 | 佐賀、長崎、大分、大阪 |
| 辛口傾向 | 高知、富山、東京、鳥取 |
| 濃醇傾向 | 佐賀、奈良、愛知、石川、島根 |
| 淡麗傾向 | 静岡、新潟、東京、岡山 |

各県の味わいの傾向

- 北海道** 軽快な味の酒が多い。近年、新しい酒米が次々と開発され、注目されている。
- 青森県** 濃醇なタイプが多かったが、近年は軽快な吟醸酒も登場。これから期待したい県。
- 岩手県** 南部杜氏の故郷。古来から高い技術で醸され、透明感ある綺麗な質が特徴。
- 山形県** 香り華やかで爽やかな酒が目白押し。管理も万全。酒造レベルの高さでも評価される県。
- 秋田県** 秋田美人を思わせるぽっちゃりした甘さと、まるみのある余韻。“美酒王国”と言われる。出荷量全国4位、一人あたりの飲酒量も多い“酒飲みの県”。
- 宮城県** 特定名称酒の比率が高く、透明感ある綺麗な味わい。刺身や貝など寿司ネタに合う酒が多い。

福島県 東北の中では最も旨みが乗った甘口の酒が多い。県全体で見れば個性さまざまな“味のデパート”と言われる。

栃木県 濃醇甘口が伝統的。近年、若手蔵元たちが中心になって個性を競い、人気を集めている。

茨城県 関東地方では最も酒蔵が多い県。古い歴史を有する蔵も少なくない。

千葉県 首都圏では酒蔵数最多。吟醸、山廃、古酒など、目指す方向はそれぞれの個性派揃い。

埼玉県 大消費地、東京に近く古くから酒造業は栄えてきた。酒蔵の数も多く、出荷量の多い県。

神奈川県 爽快で伸びやかな傾向。酒蔵の数は少ないが、近年、人気を集める蔵も登場。

東京都 すっきりと端麗で、軽快な印象で、モダンな辛口タイプが多い。酒蔵は多摩地方と北区にある。

群馬県 全体に濃醇で、甘口傾向であったが、近年では個々の蔵により味わいは多様。

長野県 アルプス酵母を使った香り華やかな吟醸酒と、地味ながらも爛で旨い日常酒の宝庫。酒蔵数も多く、県産米で造った純米の原産地呼称管理制度を全国で初めて導入。

山梨県 ワイン産地として知られるが、日本酒も造られ、みずみずしく引き締まったタイプが多い。

新潟県 喉越しの良い淡麗辛口で、昭和 40 年代から地酒ブームを牽引。全国新酒鑑評会でも常に上位を占め、出荷量も 3 位の酒処。

富山県 甘口の酒が多かった昭和 40 年代から辛口傾向。現在でも清涼感ある辛口の酒が主流。

福井県 越前蟹を初めとした若狭湾の海の幸に寄り添うような、淡い旨味を持つソフトな美酒が多い。

石川県 四大杜氏、能登杜氏の故郷。濃醇な山廃造りと、清涼で雅びな大吟醸造りで一目置かれる地域。

静岡県 上質な酒が多い“吟醸王国”。酸が少なく、太平洋を思わせる伸びやかな印象。シンプルな魚料理に合うものが多い。

愛知県 八丁味噌、あんこトーストなど甘口嗜好の県で、酒も甘口だったが、近年は多様化。

岐阜県 美濃地方は隣の愛知県と共通する甘口、飛騨地方は濃厚な辛口傾向。

三重県 甘口傾向で、香りの高い「三重酵母」との相性が良い。県内産の質の良い山田錦を多用。

大阪府 うまみのある甘口の傾向。天野酒（河内長野）、伊丹、池田など古くからの名醸地。現在、山田錦や雄町の栽培もさかん。

滋賀県 旨口の酒が主流。米処として知られ「玉栄」「吟吹雪」など県独自の酒米もある。

京都府 出荷量は全国 2 位。酒蔵は伏見に集中。全国規模で展開するメーカーのほか、中堅の酒蔵も数多い。伏見は、ほんなりとした印象の“女酒”。

兵庫県 「灘」を有し、大小の酒蔵がひしめく全国一の酒処。酒米の王様「山田錦」の故郷でもあり、米の味をしっかりと出した造りをする傾向がある。

奈良県 酒造りにおいても古い歴史を持つ地域。全体に、穏やかな印象ながら、たっぷりとした旨口の飲みごたえある酒が多い。

和歌山県 灘や伏見に桶売りをしていた蔵が多く、味の傾向は捉えにくいと言われたが、近年、注目される蔵も登場。

岡山県 県産の米「雄町」で知られる。全体にやや甘口でやわらかい味わいだが、雄町の特徴を生かした濃醇辛口なタイプも見られる。

広島県 兵庫、京都に次ぐ西日本の名醸地。濃醇でやや甘めな旨口が典型だったが、真逆のすっきり軽快タイプも増えている。

鳥取県 たっぷりとした旨味を含みながら、スパッと切れる濃醇辛口の酒質を持ったタイプが多い。

島根県 全体に濃醇で、しっかりとした旨口の酒を造る蔵が多く、爛で旨いタイプが目立つ。

山口県 元来は濃醇な傾向であったが、すっきり洗練された味を特徴とし全国区になる蔵も。県産の酒米「穀良都」「西都の雫」のほか、「山田錦」栽培もさかん。

徳島県 県産の山田錦「阿波山田」が質が良いと評判。ソフトで、中甘口の酒が多いが、県独自の強い個性はあまり見られない。

高知県 酒豪が多いことで知られる日本一の辛口県。くいくい喉を滑って、量が飲めるタイプが多い。

香川県 全体に柔らかな酒質だが、蔵によって個性は異なる。米は「オオセト」を使う酒が多い。

愛媛県 魚介に合う伸びやかな酒が多い。スペイン料理との相性を提案するなど県を挙げて熱心にプロモーションを進めている。

福岡県 蔵元の数は多く、近年、純米酒や純米吟醸酒の伸び率でも全国屈指の県。味わいはすっきりとした傾向。

熊本県 吟醸造り発展に寄与した「熊本酵母」（9号酵母）発祥の県。味があって香り高い吟醸酒が見られる。

佐賀県 甘口傾向の九州の中でも特に甘酸っぱい酒が多い、濃醇甘口な県。中華料理や南蛮漬けに合う。

長崎県 料理は甘い味付けで知られる県で、酒も日本で最も甘口で、濃醇な傾向。

大分県 九州では福岡に次ぐ出荷で酒蔵も多い。吟醸酒造りにも熱心。全体に甘口傾向

※宮崎には2軒、鹿児島に1軒、沖縄には1軒、日本酒を造るメーカーがある。