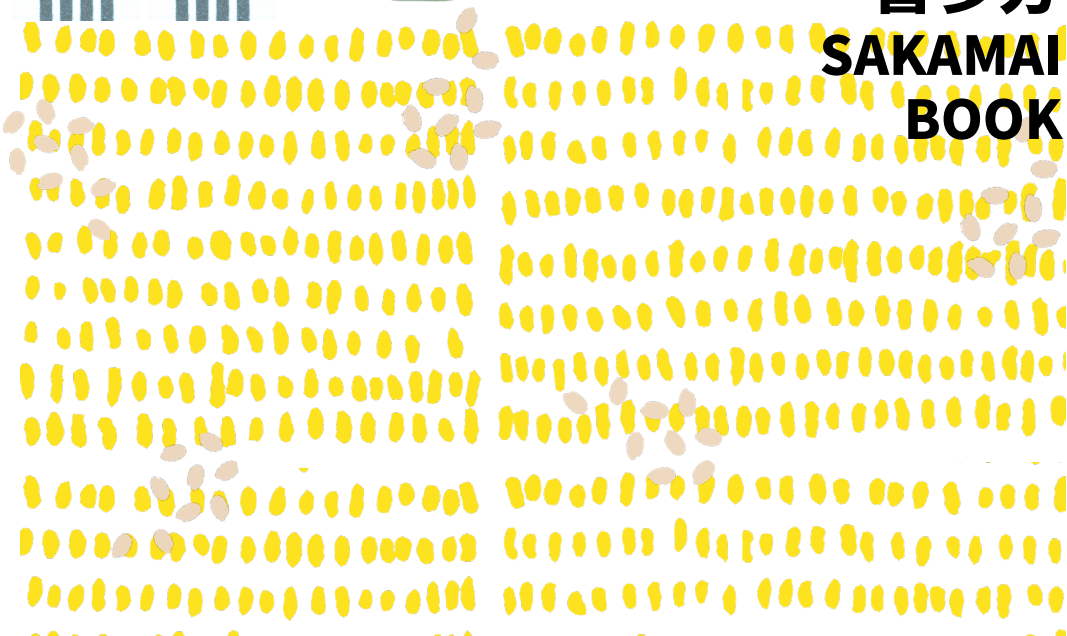


酒 米



喜多方
SAKAMAI
BOOK



はじめに

喜多方の日本酒のおいしさは、この土地の自然と、酒米、そして人の営みから生まれています。

米を育てる生産者と、日本酒を醸す蔵人。その距離の近さもまた、「極醸」^{ごくじょう}の日本酒を形づくっています。

この冊子では、酒米を手がかりに、喜多方の日本酒のおいしさをご紹介します。

豊かな自然が育む、酒と米の里

福島県喜多方市。

飯豊連峰や磐梯山に囲まれた会津盆地北部に位置した、四季の移ろいが色濃く息づく地です。

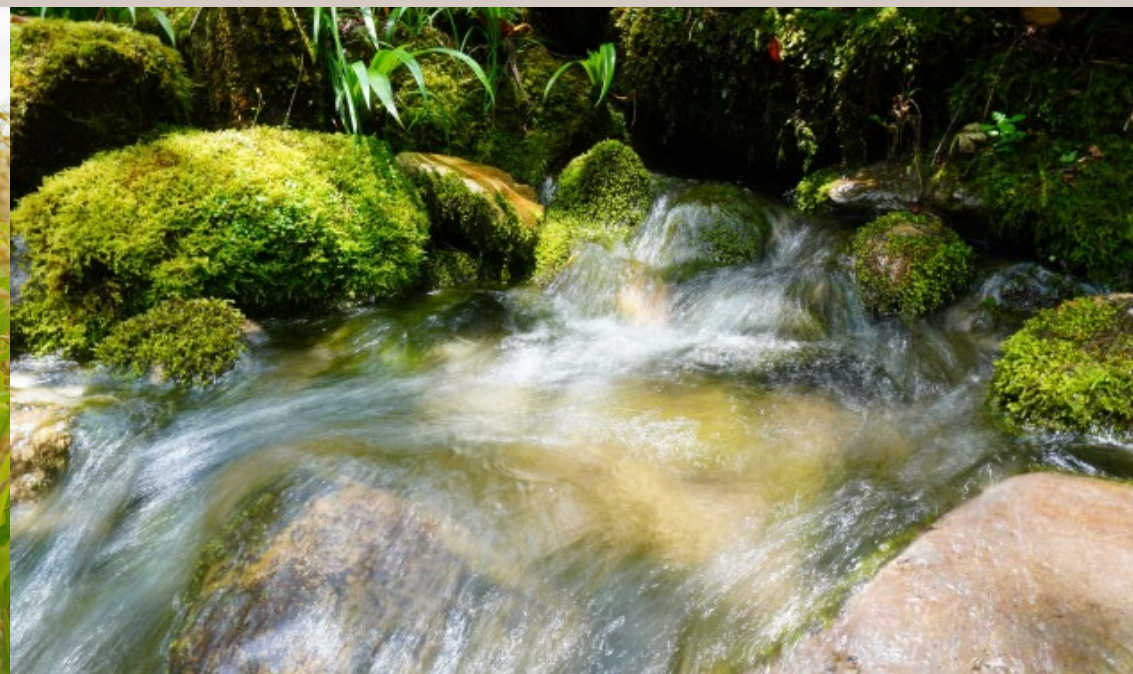
山々に降り積もった雪は、やがて清らかな雪解け水となり、大地へと染み渡ります。

清らかな伏流水、肥沃な土壌、そして昼夜の寒暖差。

こうした自然の営みが、甘みと旨みを蓄えた米を育みます。



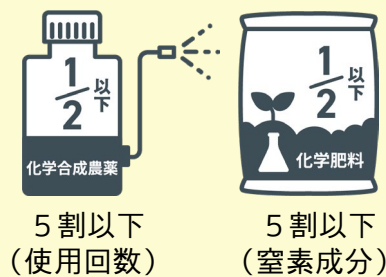
おいしさの秘密



特別栽培米

特別栽培米とは、地域の慣行レベルと比較し、化学合成農薬と化学肥料※1をともに50%以上削減※2して作られた、環境とからだにやさしいお米です。

喜多方市では、農林水産省のガイドラインに基づき、安全・安心で環境負荷を低減する持続可能な栽培技術として特別栽培米の生産が普及・推進されています。



※1 窒素成分 ※2 栽培期間中

山々の雪解け水

秋口から山に降り積もった雪は、時間をかけて地層に染み渡り、まろやかで甘みを含んだ良質な軟水となって喜多方市内へと流れ込みます。ミネラルバランスが非常に良く酒造りに適しており、仕込み水に使用することで穏やかな発酵を促すことができます。

この雪解け水が、喜多方の酒の特徴を出すための重要な要素となっています。



喜多方の自然環境

喜多方は、7月から9月の昼夜気温差が10度近くになるという盆地特有の気候を有しています。この期間は稲の出穂から登熟の時期であり、昼夜の寒暖差によって米粒内にデンプンがしっかりとためこまれた、甘みのある米が育ちます。酒造好適米である五百万石やブランド米であるコシヒカリ等の栽培が盛んで、これらの柔らかく甘みのある米が、この地域の酒造りを支えています。





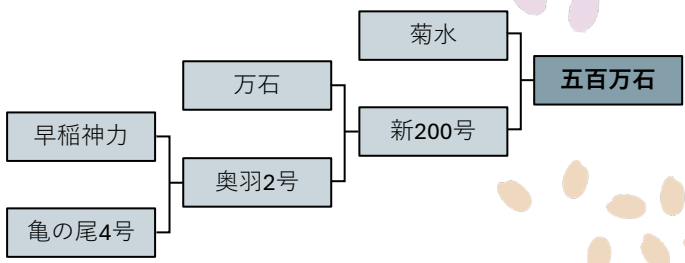
喜多方の酒づくりを支える酒米

喜多方市では、さまざまな酒米が栽培されています。

その中から、代表的な5品種を生産量の多い順に系譜図とともに紹介します。

ごひやくまんこく 五百万石

当時の新潟県の米生産量から名付けられた酒米です。喜多方市の酒米の中で最も多く栽培され、市内の酒蔵で広く用いられています。

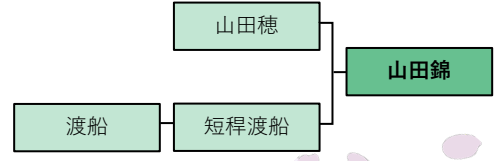
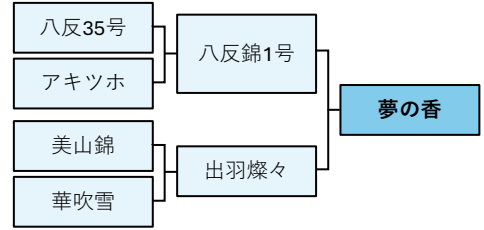


ゆめのかおり 夢の香

福島県独自の品種。夢のある香り高い酒を生む米という願いを込めて命名されました。

やまだにしき 山田錦

酒米の王様で、昔は品評会に山田錦部門があり、西日本の産地が有名です。生産者の努力により、喜多方でも育つようになりました。

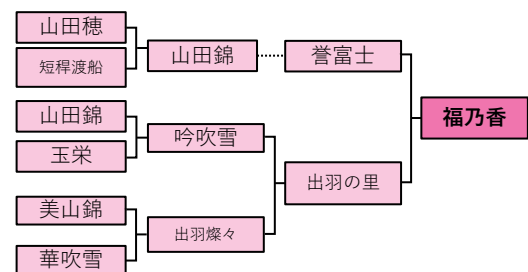
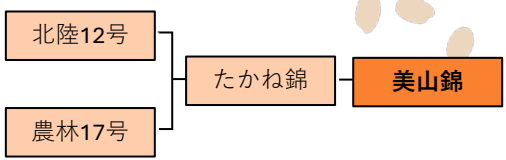


みやまにしき 美山錦

長野県の試験場で開発された酒米。北アルプス山脈に積もる雪のような心白※があることから名付けられたとされます。

ふくのか 福乃香

福島県独自の品種。夢のある香り高い酒を生む米という願いを込めて命名されました。



心白：酒米の中心に現れる白い部分で、食用米にはほとんどありません。



GI喜多方とは

-風土が醸す品質の証-

「GI喜多方」は、令和6年12月20日に国の地理的表示（GI）として登録された、喜多方ならではの風土と技が生み出す清酒の品質の証です。

飯豊山系を水源とする軟らかな伏流水、昼夜の寒暖差が大きい気候、そして五百万石や夢の香をはじめとする良質な原料米が、芳醇でやわらかな酒質を育みます。蔵人たちは伝統の技を受け継ぎながら新たな製法も取り入れ、米生産者と連携して減農薬・減化学肥料による酒米栽培にも取り組んでいます。



米生産者×蔵人

米生産者と蔵人がつなぐ、日本酒への想い



農事組合法人ジュイタックNEXT
喜多方の酒米を支える生産者たち

米生産者

風間 勝さん



生産者の
ひとこと

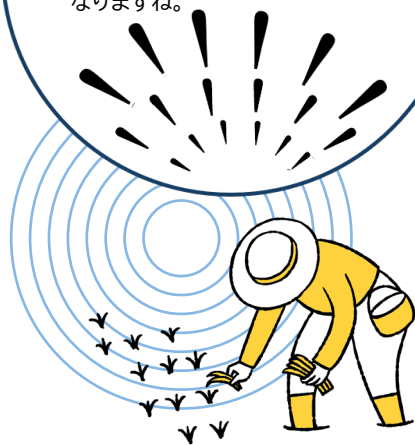
「自分たちの酒米で
酒ができるのが嬉しい。」

平成7年、喜多方の酒米づくりを守りたいという思いから数名の生産者が集まり、農事組合法人ジュイタックNEXTの原点となるグループが立ち上げました。平成の大冷害をきっかけに地域の生産者は減少しましたが、酒蔵の要望に応える形で栽培を続け、現在では約50名の生産者が参加しています。

同法人では早くから減農薬・減化学肥料に取り組み、特別栽培米の普及にも貢献してきました。生産者同士が協力しながら品質向上に努め、地元の酒蔵と連携して安定した酒米供給を続けています。

こうして育てられた五百万石で造られた日本酒が、全国新酒鑑評会で3年連続金賞を受賞しました。

昔は冬になると、米農家も酒蔵に入って酒造りを手伝ってました。蔵人と顔を合わせて話さず、米や酒のことを一緒に考えてきました。今でも町で会うと、つい米の出来の話になりますね。



地域の絆が生む
喜多方の酒づくり

福島県酒造組合 喜多方支部

東海林 伸夫さん



蔵人の
ひとこと

「顔の見える関係で酒造りを続けたい。」

30年前、酒蔵は酒米が不足し、米の生産者は出荷先がないという状況にありました。そこで、当時の酒造組合支部長とジュイタックNEXTの風間さんが話した際、地域内で酒米を流通させる仕組みを作ればよいのではないか、という発想が生まれました。

当時は他産地の酒米が主流でした。しかし、地元の米生産者と対話を重ね、低農薬での栽培など他産地以上の品質を確保できたことで、喜多方の酒米を使って、喜多方で醸造することが可能になりました。

こうした取り組みはGIの認定にもつながりました。喜多方では以前から地域内の酒米を使った酒造りが行われていたため、大きな課題にはなりませんでした。

喜多方の純米酒は、柔らかな口当たりと果実のような香りが特徴です。旨味がありながらも後味は軽やかで、飲みやすい酒です。酒蔵それぞれの特徴もあるので、飲み比べてみてください。



米生産者×蔵人

米生産者と蔵人がつなぐ、日本酒への想い



有限会社大和川ファーム
環境循環型で支える酒米づくり

米生産者
武藤 治吉さん



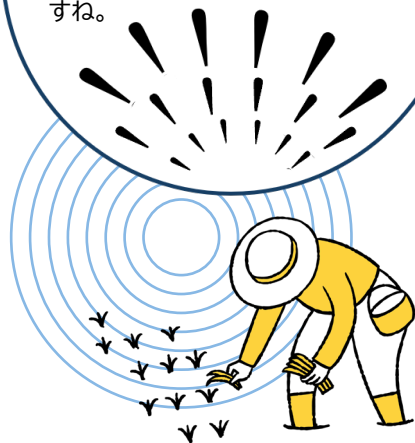
生産者の
ひとこと

「酒造りの恵みは、田んぼに還る。」

平成10年、大和川酒造店が始めた「喜多方ふれあい農園」で、山田錦や雄町の試験栽培に取り組んだことがきっかけとなり、平成19年に農業法人「大和川ファーム」を設立しました。現在はここで酒米の栽培を行っています。

現在、約60haの農地のうち20haで酒米を生産しています。栽培する品種は酒蔵と協議して決めており、山田錦と夢の香等を育てています。また、酒造りの過程で生じる酒粕や、米の脱穀時に出るもみ殻は、そのままでは産業廃棄物となってしまいます。そこで酒蔵と連携し、これらを肥料として田んぼに還元しています。春先にはトラクターで散布し、土づくりに役立てています。

山田錦は水を入れるタイミングが違うので、早生品種とは田んぼを分けています。品種ごとの管理は大変ですが、それも米づくりの面白さですね。



米づくりから
始まる酒づくり

合資会社大和川酒蔵店
佐藤 雅一さん



蔵人の
ひとこと

「酒の設計は、米から始まる。」

酒米の品質にこだわり始めたのは、約30年前のことです。当時は日本酒ブームの真っ只中でした。生産者と契約して酒米を仕入れていましたが、より高品質な日本酒を造るためには、自ら酒米を生産する必要があると考え、大和川ファームを設立しました。

当時は東北地方ではまだ珍しかった山田錦などの酒米の栽培にも挑戦し、試行錯誤を重ねてきました。

現在では、酒米の約9割を自社ファームで賄っています。蔵人も田植えや除草、稲刈りなど酒米づくりに関わり、その年の米の性質を把握しています。そうして得た知見を、精米歩合など酒造りの細かな設計にも生かしています。

若い蔵人が多く、リンゴ酸酵母を用いた日本酒など、新たな設計の日本酒も登場しています。一方でカスモチ原酒など伝統的な日本酒もあるので、味わってみてください。





喜多方市環境にやさしい農業推進協議会

(喜多方市産業部農業振興課)

〒966-8601 福島県喜多方市字御清水東7244番地2

TEL 0241-24-5235 FAX 0241-25-7073

E-mail noushin@city.kitakata.fukushima.jp