

地理的表示「喜多方」(清酒)の指定概要

【地理的表示「喜多方」(清酒)生産基準】

1 産地の範囲

福島県喜多方市及び耶麻郡西会津町

2 酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性に関する事項

(1) 酒類の特性について

総じて柔らかな丸みと芳醇な旨味を有し、リンゴやバナナといったフルーティな香りや軽快でキレの良い後味が感じられる清酒である。

(2) 酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられることについて

イ 自然的要因

会津盆地の北部に位置し、飯豊連峰、越後山脈、雄国山麓に囲まれた地域であり、これらの山々に積もった豪雪によってできた河川の運搬により砂礫質の地層が形成される。この地層を通った水は柔らかな丸みと芳醇な旨味を有する酒質に欠かせない、非常に軟質で口当たり優しい水となる。また、盆地特有の気候で7～9月の昼夜の寒暖差が大きいこと、米粒内にデンプンがしっかりとためられ、甘みのある米が育ちやすい。さらに、冬季の平均気温がマイナスであるなど酒造りに適した気候と相まって、柔らかな丸みと芳醇な旨味を有しつつ後味の良い酒質が形成されている。

ロ 人的要因

寛永8年(1631年)に有力商人である佐藤家が営む酒蔵を筆頭に、専業商人や半商半農の地主、豪商がその素地を作った。また、豊富な水と盆地特有の気候により、米の生産量が多かったが、陸路と水路が脆弱であったため、余った米の活用策として酒造りが行われていた。明治時代には冠木房八及び石川市十郎による醸造技術と水稻技術の改良がなされ、大正時代には、伝統的な醸造法と、当時、酒の一大生産地である摂津の醸造法を取り入れ、酒の品質の向上を図ってきた。平成7年からは米の生産者と協力し減農薬、減化学肥料栽培による酒米育成に取り組んでいる。伝統的な醸造法を守りつつ、技術研鑽に努め、地域の原料の特性を生かすことで、喜多方の酒の特性を築いている。

(3) 酒類の原料及び製法

- ・ 原料米には、産地の範囲内で収穫した米(農産物検査法に基づく3等級以上)のみを使用。
- ・ 上記の米及び産地の範囲内で採取された水のみを原料とし、産地の範囲内で製造・貯蔵・容器詰めを行っているもの。
- ・ 純米酒、純米吟醸酒、純米大吟醸酒または特別純米酒に限る。

(4) 酒類の特性を維持するための管理に関する事項

- ・ 「G I 喜多方清酒管理協議会」が酒類の特性を維持するための管理(書類等の確認、理化学分析、官能検査等)を行う。