

地理的表示「白山」（清酒）の変更申立てについて（参考資料）

※ 赤字部分が変更箇所

1 産地の範囲

石川県白山市

2 生産基準

(1) 酒類の特性について

総じて、米の旨みを活かした豊かなこくを有している。その中でも純米吟醸酒・吟醸酒は穏やかな果実様の香りとはほどよい酸味を有し、豊かな味わいとこくが相まって、飲み手に品格を感じさせる

(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

白山市は霊峰白山を水源とする手取川扇状地にあり、豊かな伏流水に恵まれている。白山の水はカルシウムを多く含み、カリウムが少ないことから、穏やかな発酵をさせる一方で、米の溶解が促されることにより、米の旨みが引き出され、豊かなこくのある酒質が形成されてきた。

ロ 人的要因

白山の清酒は「言継卿記」(1527年、山科言継著)によると重陽の節句に飲む「菊酒」として京に持参されていた。また「扶桑記勝」(1700年、貝原益軒著)にも、白山の清酒を「天下第一」とする記述があり、古くから品質に高い評価を受けていた。現在においては、地域ブランド「白山菊酒」を立ち上げるなど商品開発や技術研さんに努め、特性維持と品質向上を図っている。

(3) 酒類の原料及び製法

- 国内産米(醸造用玄米1等以上(白山市内において収穫された醸造用玄米のみを用いる場合には3等以上)に格付けされたもので精米歩合70%以下のもの)のみを使用
- 「醸す白山」を表示する場合は、白山市内において収穫された醸造用玄米のみを使用**
- 白山市内で採水した水又はこれらとアルコールを原料とし、一定の製法(こうじ米の使用割合20%以上、液化仕込みの禁止など)により、白山市内で製造・貯蔵・容器詰めを行っているもの

(4) 酒類の特性を維持するための管理

- GI白山清酒管理機構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。