

地理的表示「青森」(清酒)の指定概要

【地理的表示「青森」(清酒)生産基準】

1 産地の範囲

青森県

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

総じて適度な米の旨味があり、まろやかな口当たりですっきりとした後味が感じられる酒質である。

(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

県中央部には八甲田山系を擁する奥羽山脈が南北に広がるほか、世界自然遺産である白神山地や津軽富士と称される岩木山などの雄大な山々を有している。県全域にわたる広大で緑豊かな山々が雪解け水や雨水を蓄えることにより、青森の酒造りに欠かせない豊富で良質な伏流水を育てている。また青森は地域によって気候が大きく異なる複雑な地形を有しており、1960年から気候風土に適した酒造好適米の開発に取り組んできた。青森の酒は、気候風土に適した米と豊富で良質な水から醸造され、冬の厳寒を活かした低温でゆっくりと発酵させる吟醸造りにより、総じて米の旨味とまろやかな口当たりですっきりとした後味を感じられる酒質の形成している。

ロ 人的要因

青森の酒造りは慶長頃(1596~1615年)には行われていたと伝えられている。弘前藩第4代目藩主の津軽信政の時代(1659~1710年)には大規模な開田が行われ、その米は上方において秋田や庄内産米と同等の高評価を受けていた。また津軽信政の客臣の野本道元からこの地の水を用いて「酒を醸さば銘酒を得」と評された。良質で豊富な米と水を有し、冷涼な気候に恵まれていたため、清酒の醸造における好条件が整っていた。さらに上方の酒造技術が導入されたことにより、青森における酒造りがますます盛んになった。1960年からは青森の冷涼な気候に適した酒米の育成に取り組み、「華吹雪」など多くの県オリジナル酒米が生まれた。またメロンやリンゴの香りを生み出す県オリジナル酵母も開発されるなど、青森の気候風土に合った原料等が数多く生み出された。

(3) 酒類の原料及び製法

- 原料米には、青森県内で収穫した米(農産物検査法に基づく3等級以上)のみを使用。
- 県産米及び県内で採取された水又はこれらとアルコールを原料とし、県内で製造・貯蔵・容器詰めを行っているもの。
- 吟醸酒や本醸造酒などの特定名称酒に限る。

(4) 酒類の特性を維持するための管理に関する事項

- 「地理的表示青森管理協議会」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。