

GI 「京都（清酒）」の指定概要

(参考資料)

1 産地の範囲

京都府

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、口に含めば、調和のとれた丸みのある柔らかな口当たりが感じられるとともに、適度なうまみと甘みによりふくらみのある味わいやそれに寄り添う品のある香りが口中に広がる。京都の酒は料理の邪魔をせずお互いを引き立て合う。

(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

京都府中央部を東西に脊梁山脈が走り、丹波高原を形成している。この稜線を境に日本海側に注ぐ由良川水系と、太平洋側に注ぐ淀川水系に大別され、府内各地へ豊かな水源をもたらしている。主に花崗岩から形成される地層を通った水は、軟水から中程度の硬水となる。冬季の気候は、北部地域は対馬海流の影響で積雪が多く、南部地域の京都盆地では盆地特有の「底冷え」となるため、概して厳しい寒さとなる。良質かつ豊富な水資源と寒冷な気候は、もろみの発酵を穏やかに進め、柔らかな口当たりが感じられるとともに、適度なうまみと甘みによる、ふくらみのある味わいを持つ酒質の形成に寄与する。

ロ 人的要因

京都の酒造りの歴史は極めて古く、平安時代には、宮中に酒造りを司る役所「酒造司（みきのつかさ）」が設置され、酒の醸造、保管、管理が行われていた。食文化に係る歴史も同様に古く、時代の変遷とともに多様な料理体系を開拓しながら、だしを基本とする京料理を作り上げた。酒造りにおいても、品のある香りと柔らかな口当たりでふくらみのある酒質が求められ、京料理とお互いを引き立て合う酒質へと発展した。

12世紀頃には、もろみに蒸米・麹・水を重ねて加える「とう」と呼ばれる技法を確立し、現在の「三段仕込み」の基礎を築き、江戸時代には、丹後杜氏、丹波杜氏、但馬杜氏及び越前杜氏など様々な流派による酒造りが取り入れられ、技術力を研鑽してきた。明治時代には、防腐剤に代えてガラス瓶を加熱殺菌して密封する製法を開発し全国初の「防腐剤無添加清酒」を発売し優れた品質と安全性を備えた酒造りを可能とした。また戦後の酒の需要増大と人材不足が深刻化する中、通年製造が可能となる四季醸造技術を開発し、質と量を両立した新たな酒造りの体制を確立した。こうした継続的な技術革新は、京都における酒造りが時代に応じて進化を遂げてきたことを物語っている。酒造りと食文化が相互に関わり合いながらお互いを引き立て合う酒質を確立し、伝統と革新を融合させた独自の価値を創出し続け、全国有数の製造量を誇るにいたっている。

(3) 酒類の原料及び製法

- 国内産米及び京都府内で採取された水又はこれらとアルコールを原料とし、京都府内で製造・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に関する事項

- 「京都府酒造協同組合」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。