

GI 「鳥取（清酒）」の指定概要

(参考資料)

1 産地の範囲

鳥取県

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、口当たりの柔らかく、ふくよかな米の旨味を余すことなく引き出した酒。麹の使用割合が高く、小ロットでの丁寧な純米酒に特化した方法で醸造しており、キレがありながら米の旨味をしっかり感じられる。

(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

日本海と中国山地の急峻な山々に挟まれた細長い地勢をしている。冬季にはシベリアからの季節風が日本海から水分を取り込み雨や雪をもたらすため、降水量の多い日本海型の気候である。雨や雪は過去の火山活動によって形成された地層によってろ過され、適度にミネラルを含んだ柔らかく清らかな軟水となり、鳥取の酒に口当たりの柔らかさをもたらしている。また、冬季は日中の気温が低いが夜間の冷え込みは厳しくないことから日較差が小さく、もろみの発酵管理を容易にする。さらに、季節風が日本海を渡る際に水分を補給されることから、湿潤な環境となり、米の浸漬や酒の上槽など、酒造工程の安定化に寄与している。

ロ 人的要因

鳥取県での清酒の始まりは、寛永5年（1628年）播州高砂出身の高砂屋六兵衛によるとされている。

戦後は不景気と米不足からアルコール添加が全国的に広く用いられており、地方の中小の製造場においては、昭和30年代には大手メーカーへの未納税取引（桶売り）が急増した。未納税取引の継続が酒造業の健全な成長を阻害しかねないと懸念した故上原浩氏（元広島国税局鑑定官、鳥取県産業技術センター酒類科長）を中心に、水と米で造るという清酒の原点に立ち返り、昭和42年（1967年）に鳥取県内では戦後初となる高精白と低温発酵技術による純米酒の製造に着手した。昭和50年代には県内ほとんどの酒蔵で純米酒が造られ、上原氏の指導が大きく影響し、鳥取県の純米酒は県内外で高く評価されていたと言われている。上原氏は、個々の酒蔵が農家との契約栽培で良質な米を確保すること、米質に見合った原料処理をすることこそが優良酒造りの基本であると力説した。

平成元年（1989年）には人工交配されていない在来品種の酒造好適米である「強力（ごうりき）」の種もみからの復活が図られ、現在では、県固有の酒米として多くの酒蔵で使用されている。強力で醸した酒はより米の旨味を感じられ、純米酒に個性を与えている。

上原氏の純米酒へこだわった酒造りへの考えは現在も引き継がれており、米作りから始まる酒造りにこだわりを持つとともに、麹米の使用割合を20%超とすること、酒米の蒸しには甑（こしき）を使用すること、麹づくりは小ロットで行うことなど手仕事による伝統的かつ丁寧な酒造りを実践している。

(3) 酒類の原料及び製法

- ・ 鳥取県産米（3等以上）及び鳥取県内で採取された水を使用し、鳥取県内で製造・貯蔵・容器詰めを行っているもの。
- ・ 純米酒であること。
- ・ 酒米の蒸しには、甑を使用すること。
- ・ 米こうじは、「盛り」以降の工程は一つの容器に対して40kg以下のロットで造ること。
- ・ こうじ米の使用割合（白米の重量に対するこうじ米の重量の割合）が20%以上であること。

(4) 酒類の特性を維持するための管理に関する事項

- ・ 「鳥取県酒造協同組合」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。