

1 産地の範囲

福岡県

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

総じて馥郁（ふくいく）たる香りを持ち、旨味に富み余韻がきれいな清酒である。

(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

有明海に注ぐ九州一大きな筑後川や矢部川などの一級河川をはじめ、県内各地で山地から流れる清冽（せいれつ）で少量のミネラルを含んだ軟水は発酵速度を緩やかにする。また、冬の乾燥した気候では、麹菌が水分を求めて酒米の中心に入り込みやすくなり、酒米をよく溶かす力強い麹ができる。軟水及び乾燥した気候と福岡の特徴的製法が相まって米の自然な甘味と旨味が引き出され、馥郁たる香りを持つ酒質が形成される。

ロ 人的要因

福岡の酒造りは平安時代から鎌倉時代にかけて諸国名産酒の産地として全国に知られており、元禄3年（1690年）には613軒もの造り酒屋が存在していた。明治初期には西南戦争による酒不足によって流入した上方の酒に圧倒され、福岡の酒造業は退潮傾向を示すようになった。そこで、酒造技術向上のため、酒造家である小林作五郎（さくごろう）が福岡県酒造組合を結成して同業者間の情報交換体制を整えるとともに、当時最先端であった上方の醸造技術の導入に尽力した。上方の醸造法は酵母の育成が活発になるミネラルを多く含む硬水を用いることが前提となっていたところ、福岡の軟水では酵母の育成が促進されないことから、上方の醸造法をそのまま取り入れると品質の高い酒が醸造できなかった。この事実を突き止めた小林作五郎は予め麹を丁寧に育て、米をよく溶かした上で酵母を育成し、さらに雑菌の繁殖を抑えるために低温でゆっくり丁寧に発酵させる醸造法を生み出した。これにより、軟水中の少量のミネラルに米から溶出したわずかなミネラルが加わることによって酵母がうまく育ち、品質の高い酒を醸造できるようになった。小林作五郎が残したこの醸造法や酒造組合は現在まで引き継がれており、福岡の酒造りの礎となっている。

(3) 酒類の原料及び製法

- ・ 国内産米及び福岡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、福岡県内で製造・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

- ・ 「GI福岡管理委員会」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。