

① 青森県

- ・ 白神山地 水き水 クリア
- ・ まほろば華酵母 - 華吟酵母
- ・ 華吹雪 (純米) 華想い (吟醸)
- ・ 明治 純粋酵母醸法・四季醸造

② 宮城県

- ・ みやぎ: 純米酒の県 in 1986  
→ ササニシキ 100% 純米づくり
- ・ これゆらむ・みやぎ・純米酒の県 in 2007
- ・ 特定名称酒 96%
- ・ 南部杜氏に支えられてる
- ・ 蔵の華 (山田錦×東北140号)

③ 秋田県

- ・ 美酒王国
- ・ 日本酒消費量 全国1.2位を争う
- ・ 秋田流花酵母 Ak-1 → まほろば1501号
- ・ 尾去沢鉱山/院内银山 鉱山労働酒 →
- ・ まほろば6号酵母 (新改)
- ・ とぶらく
- ・ 山内杜氏
- ・ 秋田酒こまち (秋純酒 251 × 秋純酒 306)

④ 山形県

- ・ 吟醸王国
- ・ 山形県研醸会
- ・ 吟醸酒比率(高)
- ・ 2016年 61 山形
- ・ 亀の尾 (by 阿部亀治)
- ・ 酒耒 / 雪女神 / 龍の落し子
- ・ DEWA 33 (ホセ山形 / 出羽燗<sup>55%</sup> / 山形酵母)

## ⑤ 福島県

- ・ 全国新酒鑑評会 2012-2021 9年
- ・ 7333 夢酵母 × 夢の香 (夢の米 夢の酒)
- ・ 明治 嘉儀金一郎 山麩/山麩 若菜
- ・ 蒲生氏郷 近江から杜氏を呼び寄せた
- ・ 田中玄幸 藩政に於ける酒造り始め
- ・ 会津 / 中通り / 浜通り

## ⑥ 栃木県

- ・ 観光客が多い → 蔵直売場 日光
- ・ 酒質 バリエーション
- ・ 栃木県の法河川は全2級
- ・ 2006年 下野杜氏制度が発足
- ・ とちぎ酒14 (ひびき × コシヒカリ)
- ・ 夢さくら (山田錦 × 下酒25)

## ⑦ 長野県

- ・ アルプス山脈 わき水 山崎
- ・ 日本最古の酒 古伊弉理の壺 坂口蓮一郎
- ・ 諏訪・小谷・飯山杜氏
- ・ まほう 7333 酵母
- ・ 5ヶ所 搗精工場 1972 → アルプス搗精工場 1995
- ・ たいわん錦 8線 → 美山錦 in 1978
- ・ アルプス酵母
- ・ 長野県 原産地呼称管理制度 in 2013
- ・ GI長野 2021

## ⑧ 新潟県

- ・ 淡麗辛口 → 吟醸酒ブーム
- ・ 100年酒の陣 (2004) 新潟酒匠組合
- ・ 越後杜氏 (三島野穂 / 刈羽 / 頸城杜氏)
- ・ 五百万石 (菊水 × 新200号)
- ・ 越淡麗 (大吟醸) (山田錦 × 五百万石)
- ・ 原産地呼称制度 米100% 60%以下特定水醸造
- ・ GI新潟 in 2022

## ⑨ 富山県

- ・ 大伴家持「造り酒歌一首」万葉集 ← シラヒ高純度  
各型醸造
- ・ 標高3,000m級山々 雪解け水良質 → 軟水
- ・ 南砺産「五百万石」 越中「山田錦」
- ・ 雄山錦 (比叺村 × 秋田酒33号)
- ・ 移生超追タイ

## ⑩ 石川県

- ・ 加賀の菊酒 → <sup>太閤</sup>秀吉の花見
- ・ 能登の漁師 × 寒造り → 能登衆 → 能登杜氏
- ・ 金沢酵母 持ちか 14号酵母 (持た酸雑味少な)
- ・ GI白山 (日本酒初め?) in 2005
- ・ 山廃吟醸スタイルいち早く確立
- ・ 熟成生酒 (30年以上のbott)
- ・ 石川酒68号 ⇒ 百万石乃白

## ⑪ 静岡県

- ・ 静岡酵母 × 軟水 = 酒素 / 山井
- ・ 酢酸イソアル系の香 / 依・酸・河村伝兵衛技師
- ・ 全国新酒鑑評会 1986 全賞 / 全国 1 位 → 吟醸王國静岡
- ・ 登富士 (山田錦 + 放射線) ほぼ全蔵使用
- ・ 静系酒 97号 (登富士・後継)
- ・ 志太杜氏

## ⑫ 愛知県

- ・ 古事記・日本書紀 熱田で酒造りの記録
- ・ 織田信長の時代 酒造り発展
- ・ 知多半島 気候・海運 → 醸造半島
- ・ 江戸で飲まれ「鬼のし」の愛称
- ・ 明治期 江田鎌次郎 が 達醸既 開発
- ・ 若水 (純米酒向き) 夢・今香・夢山水 (吟醸酒向き)
- ・ 酒米移入

## ⑬ 京都府

- ・ 平安期: 延喜式 醸造方法
- ・ 京都最古の神社 松尾大社 = 日本第一酒造神
- ・ 室町時代: 北野神社 麴庄 (麴文化中心)
- ・ しょうか 酵母 2号 伏見
- ・ 軟水 ~ 中硬水 やわらか女酒
- ・ 酒米移入依存

## ⑭ 兵庫県

- ・ 日本酒・酒米 生産量 日本一
- ・ しょうか 1号 月桂冠
- ・ 丹波杜氏
- ・ 灘の男酒 → 摂泉十二郷 → 下川酒
- ・ GI 灘五郷 in 2018
- ・ GI 187号 in 2020

## ⑮ 奈良県

- ・ 日本最古の神社 大神神社 酒造りの神 杉玉の発祥
- ・ 室町時代 最古の酒母「菩提酏」 菩提山正暦寺
- ・ 菩提酏 諸白造り
- ・ 愛知県発祥「露葉風」
- ・ 蔵見学 かなり併設

## ⑯ 岡山県

- ・ 晴天の国 日照時間長く温暖
- ・ 岸本甚造 雄町 → 9割を生産
- ・ 赤磐雄町
- ・ 灘の酒造りが基礎 (硬水)
- ・ 備中杜氏

## ⑰ 大島県

- ・ 明治: 三浦仙三郎 軟水のため低温長期醗酵
- ・ 寺町から3~5号 <sup>マサトエ通る地下水</sup>
- ・ 人及系・雄町系 山田錦生産量(多)
- ・ 日本酒のメッカ 酒類総合研究所 in 東大島

## ⑱ 山口県

- ・ 純米酒系 90%
- ・ 10年以上続いている「やまぐち地酒維新」
- ・ やまぐち 枝酏母 / やまぐち山廃酏母 / 山口9H酏母・9E酏母
- ・ 西都の雫 (穀良都 × 西海222号) 県内 (6歳 / 41 使用)
- ・ GI 萩 in 2021 (酒蔵 × 米農家)

⑱ 高知県

- ・ 紀置久: 土佐町 「童打 酔たて」
- ・ 皿/钵料理
- ・ カンオのたつき/う トライ辛酒
- ・ 土佐酒 ブラチコセツト TOSA NAKAMA SAKE.
- ・ 吟の夢 (山田錦 × ヒビカリ)
- ・ 風鳴子 (霞葉丸 × 一本杓)
- ・ 土佐麗
- ・ 酵母の開発たて 20種類以上 (CEL酵母・宇宙酵母)
- ・ 海洋深層水仕込み

⑳ 福岡県

- ・ 日本酒・焼酎 二刀流
- ・ 九州全体の3割
- ・ 筑後平野に酒蔵集中
- ・ 軟水醸造
- ・ 「糸島産山田錦」 ブラチ (昼夜寒暖差)
- ・ 夢一南大 (北陸160号 × ちくろ号 (夢つく))
- ・ 吟のこ (山田錦 × 西海222号)
- ・ 小くおや夢酵母 ト4号 リンゴ酸菌生産
- ・ 柳川杜氏 / 三瀬杜氏 が中心

# ① 芋

- 主原料 サツマイモ
- 麴は米が多く、黒 or 白麴
- 鹿児島「GI薩摩」2005年 鹿児島産 甘藷に県内製造
- テルペン系・β-ダマセノン 甘香り成分
- 
- 常圧蒸留のイソアミルアルコール・イソブチルアルコールの穀物・芋の香り  
→ 穀物を食べて育つ豚肉の風味とQ

# ④ 甘藷の品種

- コガネセーガン：甘みとコク・甘藷焼酎らしい
- ジョイホワイト：柑橘系や花の香り スッキリ (リトル)
- アヤムサキ：ヨーグルトや赤ワイン、ジゼルチルの香り
- ベニハヤト：茹でたニンジンやカボチャ、紅茶、パパイヤ南国

# ② 麦焼酎

- 主原料 大麦 (70%)
- 麴 壱岐：米 / 大分：麦
- 麦特有の香りがあり、まろやかで甘みがある
- 壱岐 1995年 地理的表示指定
- 壱岐 ライ麦パン×米由来の香り = 麦ご飯 → ウニの塩漬、味噌の飯
- 大分 麦の香りはほろり → 小麦を使ってお麴の焼酎、たこ焼き

# ③ 米焼酎

- 主原料 麴と米
- 熊本県「GI球磨」2005年 全国各地
- 米 90-85% 精米歩合 40%のものが
- 減圧ライト ② 常圧 香味豊か / プレント / 樽熟成あり
- 常圧 → フェル油 → イソニン肉の炭火焼・甘口醤油馬刺し・酒粕
- 減圧 → コメグの握り

#### ④ 泡盛

- ・ 沖縄
- ・ 主原料: タイ米 麴: 黒麹
- ・ マツタケ様の香り (1オクタノール)
- ・ 常圧 濃醇の香味 (勿) 減圧もあり
- ・ 古酒 クラス ヲラニステル 3年以上
- ・ 「GI琉球」 in 2005
- ・ 沖縄料理全般 (豆腐炒、マース煮、ラフター) ○
- ・ タイ料理
- ・ 個性強。山羊汁 ○

#### ⑤ 黒糖

- ・ 奄美諸島の地
- ・ 第二次後 黒糖出荷がなくなりたが、お茶が主
- ・ 主原料: 黒糖 麴: 米 ← ラムに区別が必須
- ・ 黒糖由来の甘・香りと酸やコエタツのけい香
- ・ ウチの蒲焼・フリの照り焼き・焼き鳥タレ ← コクも深み手

#### ⑥ そば

- ・ 主原料: そば
- ・ 麴: 米・麦 ~~そば~~ (100%そば発酵)
- ・ 主産地: 宮崎県高千穂地方 各地
- ・ 減圧 (勿) そばの香りを活かして飲めや可
- ・ 1973年 特産品のそばに活用して、このお茶が主

#### ⑦ 酒粕

- ・ 主原料: 酒粕 → 清酒蔵元
- ・ 酒粕の麹酵素と酵母を発酵させ蒸留 ← 粕取り
- ・ 粕取り → 酒粕の香り 麹穀や干し草 香りに甘・酸
- ・ 粕醱り → 川穂や 吟醸粕 + 減圧 吟醸の華やかさ