

近江の地酒は、水と人との
色とりどりの出会いから生まれる、
個性を極めた日本酒です。

今
生
き
る
人
と
近
江
の
地
酒
な



琵琶湖に育まれた 豊かな水と米が造る 個性あふれる酒

日本最大の琵琶湖が中心にある滋賀県は、湖北には野坂山地と伊吹山系、湖東には鈴鹿山系、湖西には比良山系、比叡山系等の山々に囲まれ、400以上の川が琵琶湖に流れ込んでいます。

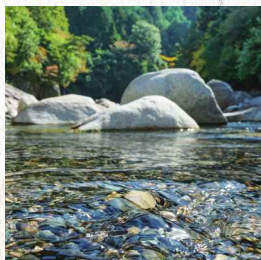
緑豊かな山々に降り注いだ雨や雪はゆっくりと地層に磨かれ、伏流水になります。水系が異なると水の性格が変わり、酒の味にも変化が生まれます。また、滋賀県では明治時代に山田錦のルーツにあたる酒米「渡船」が育成され、現在も豊かな水と肥沃な土壌によつて良質な酒米が育てられています。このような酒造りに最適な



環境の中で、各酒蔵は独自性を日々追求し、技術を研鑽しながら酒造りを行っています。

各酒蔵が醸す酒それぞれに物語があります。家族や仲間と味わい楽しみながら土地、歴史、文化等について語り思いをはせることができるのは、滋賀の酒ならではのいでしょうか。

古くから酒は私たちの暮らしに関わり、地域の祭礼や行事等の伝統文化と深く結びついてきました。さらに近江の地酒は、なれずしをはじめ、先人が琵琶湖の恵みを享受し、受け継いできた特有の食文化とともに発展してきました。キラリと個性が光る宝物のような近江の地酒を、滋賀の歴史や文化、そして造り手の想いを感じながらお楽しみください。



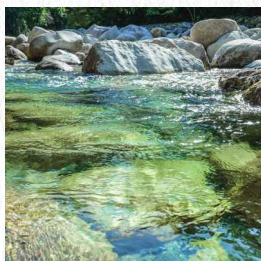
湖国・滋賀が生んだ 近江の地酒

滋賀県はほぼ中心に位置する琵琶湖によって
気候や風土に大きく左右されながらも
その地域特有の食文化が発達してきました。

滋賀の風土がギュッと凝縮され、
造り手の熱い思いによって生まれた

近江の地酒もまた、
湖国・滋賀の食文化を支えてきました。
今宵は近江の地酒とともに、滋賀の魅力に
酔いしれてみてはいかがでしょうか。





近江の地酒ができるまで



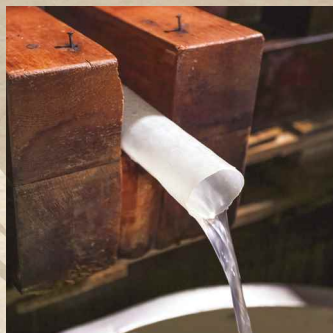
二. 蒸米

洗米・浸漬を行った後、蒸します。蒸米は麴用と掛米（かけまい発酵）用に分けられます。



一. 洗米

玄米は精米機によって精米されます。酒造米は精米歩合が35～70%で飯米に比べてきわめて白いのが特徴です。



六. 上槽

発酵が終わった醪を搾り、生酒が誕生します。その酒を加熱処理（火入れ）した後、低温で熟成させます。



五. 醪

もとできあがったそえ配になか添、とめ仲、留と三段階で水、麴、蒸米を仕込み、糖化と発酵のバランスをとりながら、経過を観察していきます。

杜氏、蔵人の卓越した技と、酒造りは、いくつもの工程を経て行われています。



四．酒母

麴が完成すると^{もとづく}配造り、いわゆる酒母造りに入ります。仕込みタンクに水、麴、蒸米を仕込み、純粋な酵母を培養していきます。



三．製麴^{せいきく}

蒸米に麴菌を増殖させ、麴を造ります。もろみを健全に発酵させるために優良酵母を多量培養したものが酒母です。



八．瓶詰

熟成後、65℃程度で低温殺菌し瓶詰、生酒の場合はそのまま又は精密ろ過して瓶詰めします。



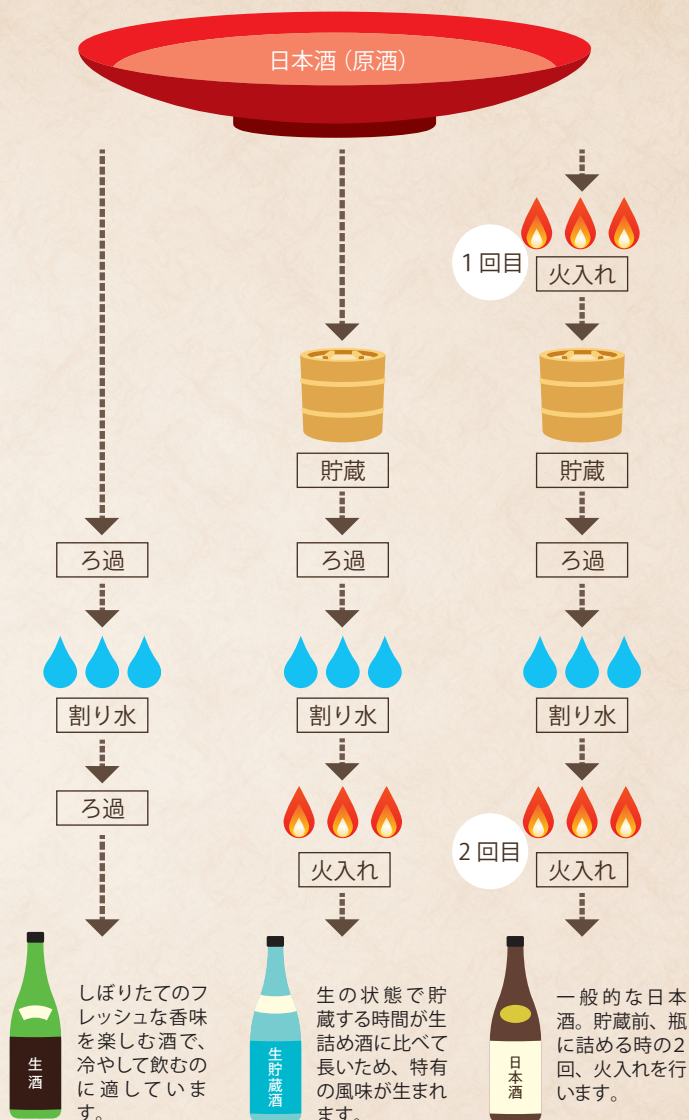
七．貯蔵

年間を通じて、いつも安定した品質の日本酒を出荷するために、それぞれの酒の持ち味を生かすよう調整します。

令和4年(2022年)4月国税庁より地理的表示(GI)が認定されました。
GI「滋賀」(清酒)…県産米、県内の水を使用し、県内で製造・出荷された清酒。

奥深い日本酒

熱殺菌による種類の違い



清酒の火入れにおける殺菌効果

60℃から 65℃ほどの比較的低温で酒を加熱する操作を「火入れ」といいます。加熱により微生物を殺菌すると共に、酒の香味を変質させる酵素の働きを止めて熟成度を調整し、保存性を高める効果があります。「生酒」の場合は、一切、この火入れを行いません。