

1. 滋賀のお酒の特徴

滋賀県の清酒は、口含むと、穏やかな甘味や旨味の膨らむ味わいの中に、しっかりとした酸味も感じることができ、冷酒・燗酒等幅広い温度帯で楽しむことができます。

純米酒は、香りは控えめながらも、米に由来する香りのほか、酵母により形成される果実様の香りを感じられ、純米吟醸酒は、果実様の華やかな吟醸香を感じられます。

いずれも甘味、旨味、酸味、香りのバランスのとれた、飲み飽きしない酒質が特徴となっています。



写真T-1 味わい深い滋賀の地酒

2. 滋賀のお酒の歴史

江戸時代、京都と江戸を結ぶ東海道、中山道など街道沿いや宿場町で酒造りが盛んに行われるようになり、明治時代には大津市に能登衆(能登杜氏)斡旋所である「北国屋」ができ、ここを起点として、数多くの能登杜氏が滋賀県内の酒蔵で酒造りをし、蔵人同士が切磋琢磨してきました。

3. 隠れたる美酒の宝庫

世界のお酒の中でも、日本酒ほど水を厳しく選ぶ酒はありません。なぜなら、水の成分が製品の一部分になるばかりでなく、原料溶解や発酵の場になったり、麴の酵素を導く役割を持っているからです。また、日本酒の原料である米の良し悪しも重要であり、特に蒸して軟質のもの、粒が大きく心白(米粒の中心部にある白いうみ)のあるものが良いとされています。

この酒造好適米の栽培は、山寄りの傾斜地で、水のきれいなところが最適であり、昔からこういった地を選んで酒蔵も建てられました。

県面積の6分の1を占める琵琶湖を有する滋賀県は、東の伊吹山地、鈴鹿山脈、西の比良、比叡山地に囲まれた盆地です。

古くからの穀倉地帯として知られ、県産酒の多くは、こうした山々を源とする良質な地下水で仕込まれています。名水あり、良質な米あり、滋賀県はまさに酒造りに最適な地であると言えます。



写真T-2
良質な地下水・米から造られた滋賀の酒

滋賀県酒造組合 土井 一成