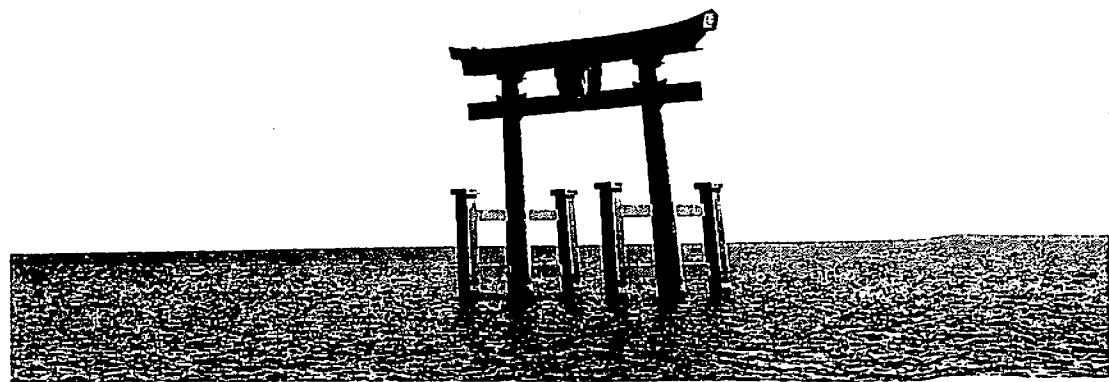


豊かな自然と伝統に育まれた、
香り高い、近江のお酒。

滋賀の酒



滋賀県酒造組合

滋賀県大津市打出浜 2 番 1 号「コラボしが 21」1 階
TEL:077-522-3070 FAX:077-522-3185

滋賀・地酒の歴史

隠れたる美酒の宝庫

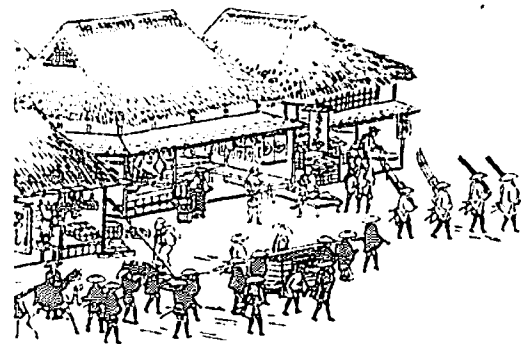
世界の酒のなかでも、日本酒ほど水を厳しく選ぶ酒はありません。なぜなら、水の成分が製品の一部分になるばかりでなく、原料溶解や発酵の場になったり、麹の酵素を導く役割を持つているからです。また、日本酒の直接の原料である米の良し悪しも重要であり、特に蒸して軟質のもの、粒が大きく、心白(米粒の中心部にある白いうるみのあるもの)が良いとされています。この酒造好適米の栽培は、山寄りの傾斜地で、水がきれいなところが最適であり、昔からこうした地を選んで酒蔵も建てられました。

県面積の6分の1を占める琵琶湖を有する近江の国は、東の伊吹山地、鈴鹿山地、西の比良、比叡山地に囲まれた盆地です。古くから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地下水で仕込まれています。名水あり、好適米あり…近江は、まさに酒造りに最適な地であるといえます。

名酒のかげに、名水と好適米あり。

近江の国は琵琶湖のある関係上、昔から水陸の交通の要所であったため、湖岸の町や東海道、中山道ぞいの宿場周辺には、たくさん酒造り酒屋が栄えました。また、当時盛んに活動していた近江商人は、京都をはじめ越後や関東にまでその活動範囲を広げ、江州店(だな)と呼ばれる数多くの酒屋がこの地の醸造技術を他の土地に伝えるという重要な役割を果たしました。

近江の米作は非常に盛んであるため、酒造りの原料米を他県に提供しています。特によく使われているのは日本晴と玉栄で、多くの蔵がこの品種を酒米として使用しています。個性化の時代を反映して蔵元によって味はそれぞれ違います。その蔵元特有の味わいある風味を醸し出しております。



日本酒の種類と特徴

*印は、特定名称酒と呼び製法が規定されています。

*吟醸酒

米、米麴、醸造アルコールを原料に、精米歩合60%以下で仕上げた日本酒の芸術品。10度くらいに冷やして飲めば、独自のフルーティな風味が広がります。

*大吟醸酒

米、米麴、醸造アルコールを原料に、精米歩合50%以下、つまり米の半分以上を削って贅沢に仕上げたお酒です。香味、色沢ともによく、酒造りの粋を集めた自信作。

*純米吟醸酒

精米歩合60%以下で純米吟醸造りという日本酒の逸品。色沢がよく、すっきりとした飲み心地とともに、独自の香りが口一杯に広がります。

精米歩合とは…

精米歩合とは、白米のその玄米に対する重量の割合をいいます。精米歩合60%というときには、玄米の表層部を40%削り取ることをいいます。ちなみに、一般家庭で食べている米は、精米歩合92%程度の白米(玄米の表層部を8%程度削り取る。)ですが、酒造りの原料とする米は、精米歩合75%以下の白米が多く用いられています。

*純米大吟醸酒

米、米麴のみを原料に、精米歩合50%以下という吟醸造りで仕上げた日本酒の逸品。固有の香味、色沢が特に良好で、冷やして飲むことで魅力も倍増します。

*純米酒

米、米麴を原料にした、日本古来の製法に基づくお酒。香味および色沢がよく、濃厚なタイプで、蔵元の個性が楽しめるお酒です。

*特別純米酒

米、米麴を原料に、精米歩合60%以下の原料米を用いて仕込んだ純米酒を特に特別純米酒といいます。純米酒よりさらにうまい酒といえます。

吟醸造りとは…

吟醸造りとは、吟味して醸造することをいい、伝統的に、よりよく精米した白米を低温でゆっくり発酵させ、かすの割合を高くして、特有な芳香(吟香)を有するように醸造することをいいます。

*本醸造酒

江戸時代に「よりおいしいお酒を」という願いのもとに開発された醸造法。米、米麴に少量の醸造アルコールのブレンドが日本酒本来のうまさを引き出します。精米歩合は70%以下。

*特別本醸造酒

精米歩合は60%以下の本醸造を特に特別本醸造酒といいます。

普通酒

以上に該当しないお酒は普通酒と呼んでいます。そのほかに、原酒、にごり酒、発醗酒、生酒、生貯蔵酒、低アルコール酒なども発売されています。

近江の酒が生まれるまで

絵／小瀬有綱

精米

玄米は精米機によって精米される。酒造米は精米歩合が35～70%。飯米に比べてきわめて白い。

蒸米

洗米・浸漬を行った後、蒸す。蒸米は麴用と掛米（発酵）用に分けられる。

製麴・酒母

蒸米に麴菌を増殖させ、麴を造る。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ある。

醪・発酵

酒母に麴米、蒸米、水を加え糖化、アルコール発酵させる工程です。

上槽

発酵が終了したもろみを絞り（上槽）、清酒と酒粕に分ける。

酒粕

濾過・火入れ

新酒はろ過機にかけ調合（生酒）。65度ぐらいで低温殺菌（火入れ）する。

生酒

貯蔵・調合

半年から1年貯蔵。熟成させた後、味を調整する。

瓶詰

熟成後、65度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する。

出荷

まろやかな深みのある香味に変わった新酒は、様々な容器に入れられ出荷される。

日本酒ほろ酔い健康法

昔から「百薬の長」と言われてきた日本酒。言葉だけでなく、そのメカニズムが解明されつつあります。

この一杯が ストレス解消！

今日の自分へのご褒美に一杯の日本酒。実はこの習慣には、ストレス解消の知恵が含まれているのです。日本酒は、緊張によって収縮した血管を拡げ、血管が流れやすい状況を作ります。更に、毛細血管の働きを活性化させ、筋肉のこりもほぐしてくれるうれしい効果があるのです。

お料理には 日本酒。

日本酒には、素材本来の味を引き立て身体によい成分を引き出す性質があります。例えば煮魚も日本酒を使うことで少量の塩でも旨味がぐんとアップ。毎日の料理の下ごしらえから大活躍の日本酒は、おいしさだけでなく「健康にも強い味方」なのです。

お酒じゃなくて おつまみが原因。

「日本酒を飲むと太る」という話を聞きますが、実は食べ物のせいなのです。お酒を飲むとついつい箸がすすんでしまうもの。おつまみは高カロリーのもの避け、色々な料理をバランスよく食べるように心掛けて下さい。気になるお腹の原因は総摂取カロリーだったのです。

日本酒で 中からきれいに。

女性にうれしい日本酒の美容効果。日本酒に含まれるアミノ酸はお肌につやとしなやかさを与えてくれます。全身につけての保湿や、お風呂に入れてのリラックス効果だけでなく血行がよくなるので、冷え性や肩こりにも効果大です。日本酒でしんからきれいになりませんか？

お酒の横には おいしいお水を。

深酔いせずに日本酒をよりおいしく味わうには二つの方法があります。まず基本は適量を守ること。一般的に一日の適量は二合といわれています。そしてもうひとつはお酒の横においしいお水を用意して時々飲むこと。これであなたも酔い上手になれるはずです。

日本酒の サブリ効果。

日本酒は、お酒の中でも特に多くのアミノ酸を含んでいます。日本酒に含まれるアミノ酸は、胃を丈夫にして食欲を増進してくれるだけでなく、多くの生活習慣病の予防にもなります。サプリメントを飲むのもよいけれど、やっぱり楽しく飲めるアミノ酸の恩恵に預かりたいですよ。

冴えわたる、 銘酒の風格

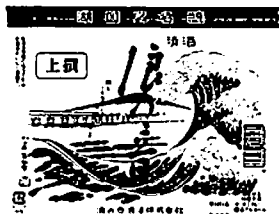
① 有限会社平井商店
大津市中央1丁目22番5号
TEL 0777522127
FAX 0777522250



② 月の里酒造株式会社
大津市山崎1丁目28番8号
TEL 0777637007
FAX 0777637340



③ 浪乃音酒造株式会社
大津市本田1丁目7番16号
TEL 0777677002
FAX 0777673408



④ 太田酒造株式会社
大津市山崎3丁目10番37号
TEL 0777682107
FAX 0777684006



⑤ 古川酒造有限公司
大津市中央1丁目33番5号
TEL 0777566211
FAX 0777566211



⑥ 竹内酒造株式会社
大津市山崎中央1丁目6番5号
TEL 07748772001
FAX 07748772996



⑦ 北島酒造株式会社
大津市山崎1丁目7番16号
TEL 0774877200
FAX 0774877200

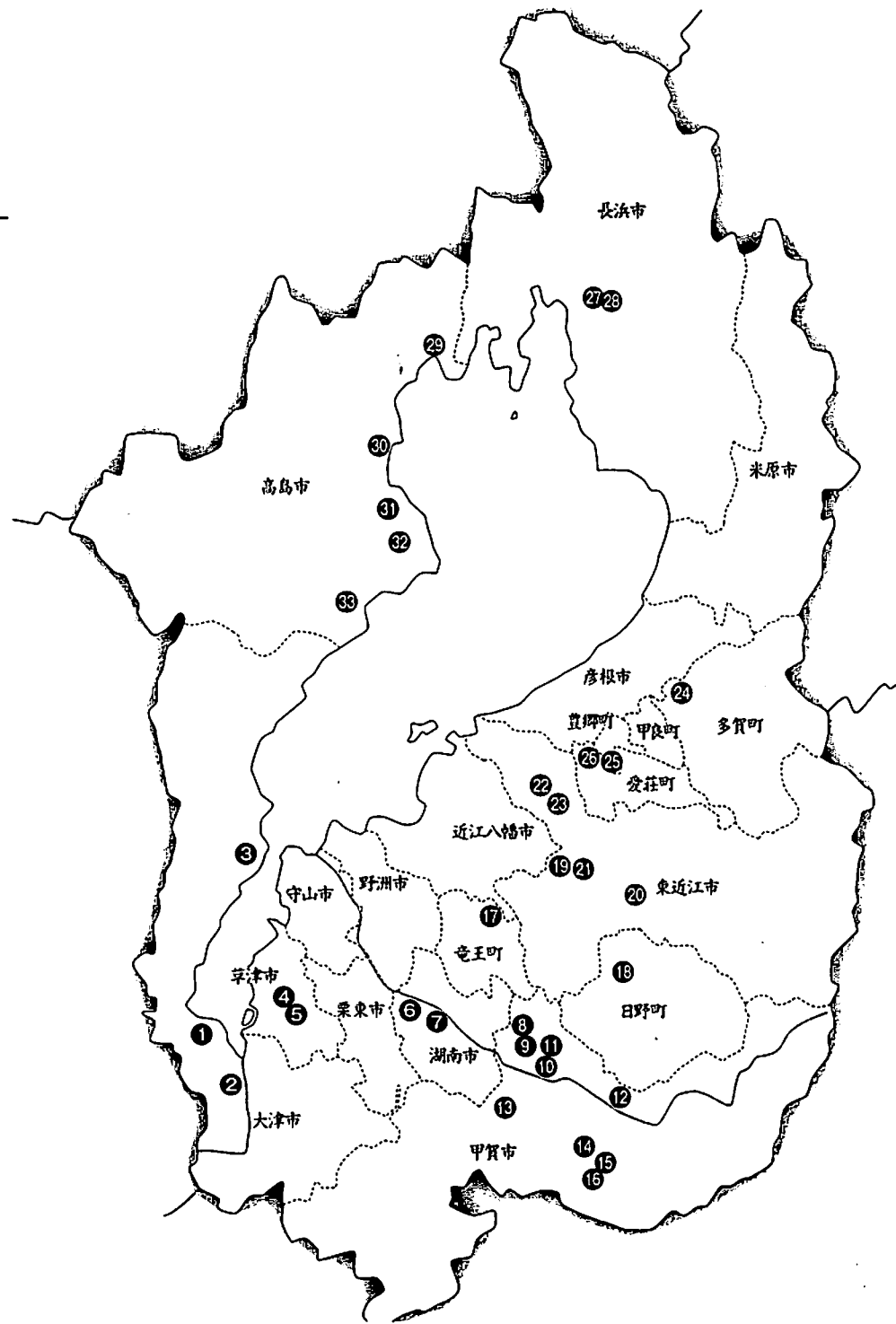


⑧ 藤本酒造株式会社
甲賀市水口町中山6番8号
TEL 0748662200
FAX 0748662200



滋賀の蔵元

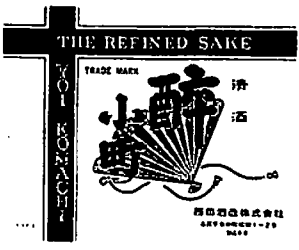
近江の郷に三十三の蔵元あり。
ここではそれぞれの蔵元が自信をもつ、
造っている酒を取り上げています。
蔵元の位置は右の地図をご覧ください。



9 美富久酒造株式会社
甲賀市水口町酒造口32
TEL 07448662111733
FAX 07448662111733



10 西田酒造株式会社
甲賀市水口町1-1-2
TEL 0744866004486
FAX 0744866004486



11 笑四季酒造株式会社
甲賀市水口町1-1-7
TEL 07448660007
FAX 07448660007



12 安井酒造場
甲賀市山町2-2-2
TEL 074486700027
FAX 074486700027



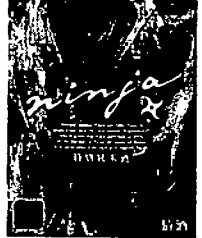
13 掛賀酒造株式会社
甲賀市水口町水口38
TEL 074486610014
FAX 074486610014



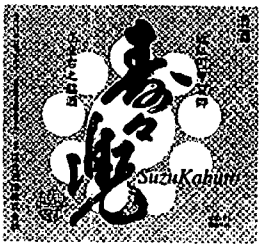
14 田中酒造株式会社
甲賀市甲賀町合田474
TEL 07448660000
FAX 07448660000



15 瀬古酒造株式会社
甲賀市甲賀町1-1-107
TEL 0744866211302
FAX 0744866211302



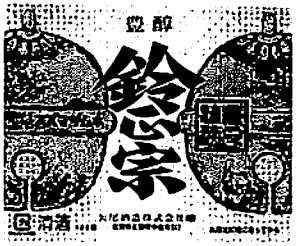
16 望月酒造株式会社
甲賀市甲賀町1-1-6
TEL 07448660000
FAX 07448660000



17 松瀬酒造株式会社
甲賀市水口町4-6
TEL 07448660009
FAX 07448660009



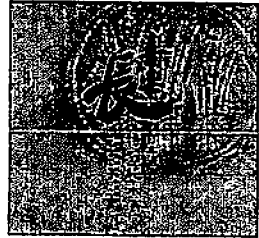
18 大尾酒造株式会社
甲賀市甲賀町4-1-5
TEL 07448660015
FAX 07448660015



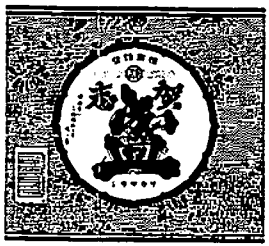
19 畑酒造有限公司
甲賀市水口町A-10
TEL 07448660000
FAX 07448660000



20 喜多酒造株式会社
甲賀市甲賀町1-2-8
TEL 0744866225055
FAX 0744866225055



21 近江酒造株式会社
甲賀市水口町9-16
TEL 07448660001
FAX 07448660001



22 増本藤兵衛酒造場
甲賀市水口町1-1-8
TEL 07448660129
FAX 07448660129



23 中澤酒造有限公司
甲賀市水口町水口570
TEL 07448662008
FAX 07448662008



24 多賀株式会社
大上郡多賀町中川1-2
TEL 07449180104
FAX 07449180104



25 株式会社岡村本家
大上郡岡村町1-1-10
TEL 07449180008
FAX 07449180008



26 藤居本家
甲賀市甲賀町1-7-8
TEL 07449180800
FAX 07449180800



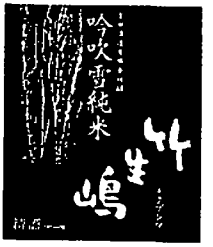
27 富田酒造有限公司
甲賀市水口町1-1-107
TEL 07449181107
FAX 07449181107



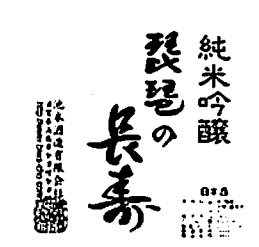
28 山路酒造有限公司
甲賀市水口町水口880
TEL 07449181037
FAX 07449181037



29 吉田酒造有限公司
甲賀市水口町酒造2-3-2
TEL 07440028103904
FAX 07440028103904



30 池本酒造有限公司
甲賀市甲賀町1-1-1
TEL 074400211571
FAX 074400211571



31 川島酒造株式会社
甲賀市甲賀町1-1-1
TEL 0744002550072
FAX 0744002550072



32 上原酒造株式会社
高島市新町1-6-24
TEL 0744002550075
FAX 0744002550075



33 株式会社福井弥平商店
高島市新町1-3-97
TEL 074400361011
FAX 074400361011

