

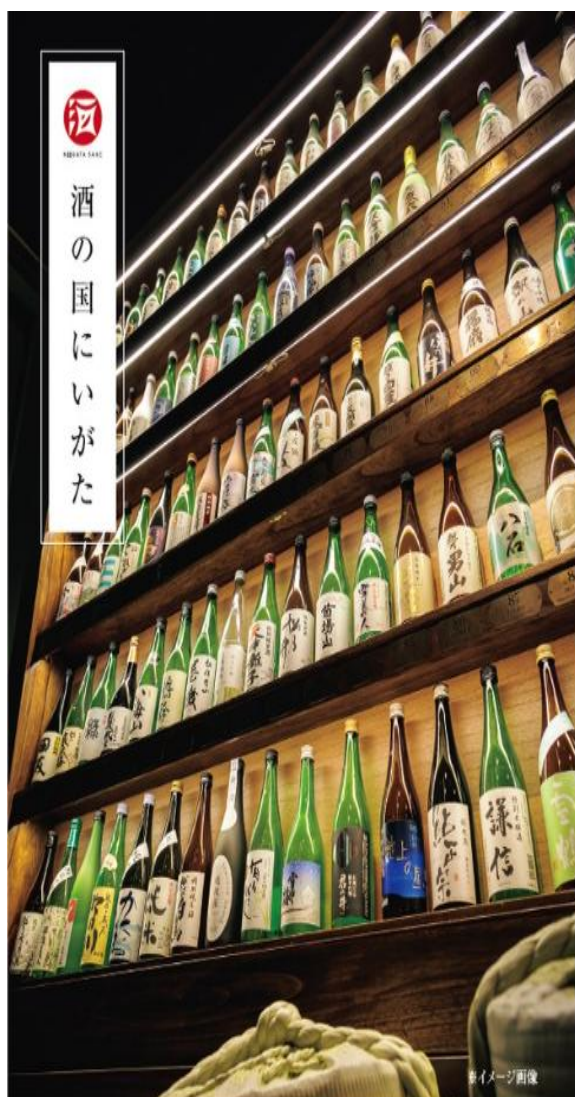
物品協賛

〈パンフレット〉

『酒の国にいがた』 16p

URL：[酒の国にいがた | ActiBook](#)





酒の国に
いがた

日本の酒どころから、 世界の酒どころへ

南北に長い日本列島の中程に、日本海に面し南北に広がる新潟県があります。

その位置・形は日本の「縮図」と呼ぶに相応しく、日本が持つ多様な魅力が凝縮された土地です。

東京との距離も近く、国内主要都市とのアクセスも良好。国際空港・国際港を備えた人と物の交流拠点でもあります。



その数日本一 個性を放つ新潟の酒蔵

新潟は、日本一の米の産地にして、日本一の酒蔵の数を誇る「酒の国」。

それぞれの地域に根差した蔵が、伝統の継承と革新を積み重ね、その蔵にしか表現することのできない味わいを醸し続けています。



新潟清酒の背景



酒の国を育む、雪国の豊かな自然

雪国新潟には、酒造りに必要なものが揃っています。冬に降り積もった雪は、いくつもの川の流れを作り、肥沃な大地を育てます。また冬の間雪が降り続くことで、清浄な空気と低い気温という、醸造に最適な環境が保たれます。厳しい冬に加え、春・夏・秋と、明確に四季が分かれていることも、良い米と良い酒造りに欠かせない条件です。



良質の水が良質の酒を醸す

山々に深く積もった雪は、雪解けを経て新潟の地に水の恵みをもたらします。多くの酒蔵が敷地内に湧き水や井戸を持ち、その水を仕込みに使います。新潟の天然水は、ミネラルの少ない「軟水」が中心。この軟水を醸造に用いることで、発酵がゆっくりと穏やかに進み、繊細な味わいの酒が生み出されます。



酒造りは米作りから

広大な平野部、また山間部の棚田で育てられる新潟の米。生産量日本一を誇るとともに、その品質は国内外で高く評価されています。食用米と同様、酒米の栽培にも力を注ぐ新潟では、これまでに「五百万石」「越淡麗」といった酒米が開発され、使用されています。酒造りは米作りから。米への拘りが、旨い酒への第一歩となります。



酒造り



仕込み水 | 蔵ごとに水源を持つ

その一瞬に心を込めて

酒造りの現場には、常に、緊張感と共に神聖な空気が漂います。いくつもの複雑な工程を経て完成する新潟清酒。それは米と水、酵母や麹菌といった自然界の力と、匠の技とが生み出す芸術作品と呼ぶべき存在です。



精米 | 丁寧に米を磨く



蒸米 | 酒米を蒸す



製麹 | 手仕事で麹を作る



醸造 | 低温で発酵を管理

今に生きる 「越後杜氏」の技

蔵のオーナーを「蔵元」、酒蔵で酒造りを担う人々を「蔵人」と呼びます。そして蔵人を統率し、酒造りを取り仕切る存在が「杜氏」です。新潟の醸造技能者達は、古くから「越後杜氏」と呼ばれ、日本各地の酒蔵に赴き酒造りに従事しました。その技を受け継ぐ現代の「越後杜氏」達が、新潟清酒の今を支えています。



新潟が生み、育てた「越淡麗」

新潟県農業総合研究所・新潟県醸造試験場・新潟県酒造組合が協力して15年の歳月をかけて開発した酒米「越淡麗」。その誕生から現在まで、「越淡麗栽培研究会」による栽培技術の確立や、醸造試験場によって毎年行われる「玄米の分析調査」など、生産農家や酒造メーカー、県内の様々な機関が連携した取り組みが続けられています。

酒造りを支える

地域の情熱が、 新潟清酒の未来を育む

新潟には、地域が丸となり、技術や人材育成といった側面から酒造りを支える土壌があります。長きに渡り積み重ねられたこうした取り組みは、新潟清酒を未来へ導く原動力になっています。

新潟県醸造試験場

新潟の清酒産業の振興を目的に1930年に設立された、都道府県立では全国唯一の研究機関です。専門の研究スタッフの下で、醸造技術の開発の他、酒造用に最適な米の開発・育成、品質管理技術や公害防止技術の開発・指導など幅広い分野の研究が行われ、優れた実績を重ねています。



新潟清酒学校

杜氏をはじめとする酒造技能者の減少を見据え、1984年に新潟県酒造組合が立ち上げた、酒造技能者養成のための専門教育機関。県内の酒蔵から推薦された次代を担う人材が、3年間、酒造技術や法令・法規、マーケティングなどを学び、卒業後、各酒蔵の中核となる幹部技能者として酒造りの第一線で活躍しています。



日本酒学 -Sakeology-

日本酒に関わる文化的・科学的な
あらゆる領域を融合した“世界初”の学問

2017年に新潟県・新潟県酒造組合・新潟大学が結んだ連携協定から生まれた「日本酒学」。新潟大学日本酒学センターに拠点を置き、日本酒に関わる「教育」「研究」「情報発信」「国際交流」の4事業を展開しています。

その研究対象は、日本酒の製造から歴史、文化、地域性、フードベアリング、健康、マーケティングと多岐にわたり、研究成果を通じ、地域の産業振興、新潟清酒の魅力向上に貢献するとともに、「日本酒学」という新たな学問の世界的な拠点の形成を目指しています。



新潟清酒と食



新潟清酒と美食が奏でる、 至上のハーモニー

互いの魅力を引き立て合う美酒と美食。蔵ごとの個性を反映した新潟清酒にも、和・洋・中のジャンルを問わず、その個性に合った食との出会いがあります。



新潟清酒×新潟グルメ

日本海に面し山海の幸に恵まれた新潟は、美食の国でもあります。そんな新潟には、日本酒に合う食材、メニューがたくさん。魚介はもちろん郷土料理やフルーツなど、魅力溢れる新潟グルメと新潟清酒を、地元新潟で、またお取り寄せてお楽しみください。



南蛮エビ



栃尾油揚げ



寿司



村上牛



ルレクチェ



のっぺ

新潟清酒×世界のグルメ

個性豊かな新潟清酒は、世界各国の食材と合わせるのもオススメです。生牡蠣や生ハム、チーズ、ナッツやフルーツ、スイーツとも相性が良い日本酒。身近な食材の中から、自分好みの組み合わせを探してみたいかがでしょうか？



生ハム



チーズ



牡蠣



ナッツ・ドライフルーツ

にいがた酒の陣



ここは日本酒の聖地

酒の国を舞台にした、年に一度の祭典
「にいがた酒の陣」

毎年3月に開催される「にいがた酒の陣」は、国内外から訪れた人みんなで、新潟の酒と食を楽しむことをコンセプトとしたイベント。会場には500種類を超える新潟の酒と、地元のグルメが揃うとともに、ステージイベントや日本酒セミナーなどが行われ、集まった日本酒ファンを魅了しています。

まだまだある! 多彩な酒のイベント

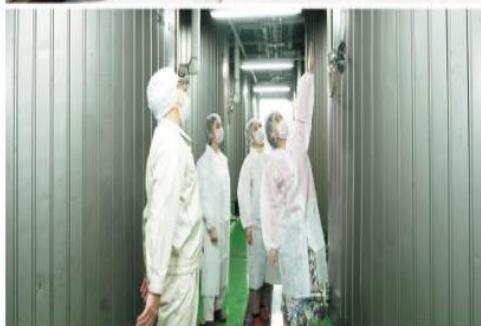
この他にも、新潟には「越後謙信SAKEまつり(上越市)」「越後長岡酒の陣(長岡市)」など、地域独自の日本酒イベントが多数あり、10月1日「酒の国にいがた」イベントも開催されています。酒好きには堪らない魅力溢れるイベントに、ぜひ足をお運びください。



酒ツーリズム

酒ツーリズムに出かけよう

酒の国を、
見て・味わって・
体験する
贅沢な旅



酒蔵見学

新潟には、醸造施設を見学できる酒蔵や、見学者用の施設を備えた酒蔵が数多くあります。こうした蔵に足を運び、酒造りの技と歴史に間近に触れることで、新潟清酒の魅力を、より深く知ることができます。

ぼんしゅ館

県内全酒蔵の酒を、少しずつ味わうことができるユニークなお店。JR新潟駅、長岡駅、越後湯沢駅にあり、日本酒以外にも新潟の“美味しいもの”が揃い、観光客はもちろん地元の人にも人気です。



新潟美酒・美食旅

車窓の景色を眺めながら、新潟の食と酒を味わえる鉄道の旅や、県内各地の豊かな食文化を訪ねるガストロノミーツアー（美食旅）など、多彩なツアーや催しが揃っています。ぜひご利用・ご参加ください。



新潟古町芸妓

200年の伝統を誇る「新潟古町芸妓」は、港町である新潟市を代表する文化の一つ。市内にある料亭では、その芸やお座敷遊びを楽しみながら、新潟の食と酒を味わうことができます。



2022年、日本酒の産地として
地理的表示「新潟」が指定されました。

新潟清酒紹介動画
「酒の国にいがた」配信中



<https://www.pref.niigata.lg.jp/sec/chikishinko/niigatasake-movie.html>



新潟県産業労働部 地域産業振興課

TEL:025-280-5243

E-mail : ngt050100@pref.niigata.lg.jp