

三重県の日本酒vs新潟県の日本酒

【三重県の日本酒】



伊勢神宮に奉納されている日本酒

三重県の酒の特徴のひとつは、その歴史です。伊勢神宮がある三重では、古来、神に捧げる酒が醸されてきました。江戸時代には、お伊勢参りの客をもてなすため、酒造りが盛んに行われるようになりました。食にも恵まれた土地で、あわびや伊勢海老など豊かな海産物とともに飲む酒として発展してきました。現在、県内には30を超える酒蔵があり、県内外の消費者を楽しませています。

自然環境では、日本列島のほぼ中央に位置し、温暖な気候に恵まれ、酒造りに適した米の生産が行われてきた土地です。お伊勢参りの参拝客が持ち帰った稲穂が、全国の酒米の品種改良に貢献してきたともいわれています。酒造りに大切な水は、冬季に雪が降り積もる鈴鹿山脈や、日本屈指の多雨地帯である大台山系に生まれ、その山々から吹き降ろす「鈴鹿おろし」や「布引おろし」による冷涼な気候、伊賀地域では盆地特有の寒暖差がある気候のもと、地域の特性に応じた多様な酒が造られてきました。

2020年6月には、国税庁により地理的表示「GI三重」として指定を受けました（GI=Geographical Indication）。国際的にも通用する表示制度の指定を受け、世界に三重の酒を広げて行くことをめざしています。三重の酒は海外の名だたる品評会でも高い評価を得るようになり、着実に世界に浸透しています。

三重県の日本酒vs新潟県の日本酒

【新潟県の日本酒】



THE NIIGATA 2F

新潟県は全国最多の89の酒蔵を有し、日本酒の出荷量も兵庫県と京都府に次いで全国第3位であるなど、有数の酒どころとして知られています。新潟県における酒造りの歴史は古く、県内で最も古い造り酒屋の創業は1550年ごろと伝えられているほか、越後杜氏と呼ばれる技術者たちが古くから数多くの蔵で酒造りの重要な役割を担っていました。そしてその技術は現代にも受け継がれています。

新潟の日本酒の代名詞が、「淡麗辛口」です。「越淡麗」等の酒米やミネラル分の少ない軟水の使用、低温長期発酵といった新潟の酒造りの特徴を活かして生まれるのが、雑味がなくすっきりとした淡麗型の酒質です。かつては濃くて甘い酒が好まれましたが、戦後の消費者嗜好の変化に伴い、新潟の淡麗辛口は全国へ広まりました。

毎年3月には「にいがた酒の陣」という新潟清酒の一大イベントが開催されます。2004年に始まったこの催しには、県内外から多くの日本酒ファンが集まり、過去には2日間で約14万人が来場したこともあります。県内のほぼ全ての酒蔵が参加し、今では淡麗辛口のみにとどまらない、バラエティに富んだ新潟のお酒が500種類以上も提供されることから、新潟の銘酒を楽しむ絶好の機会となっています。