

# 甲賀の地酒は「これだからおもしろい!?!」

「9つの酒蔵数は県内トップ!」  
 ※GI認定で「甲賀の地酒」ブランド力向上へ



甲賀市には信楽焼や土山茶、朝宮茶、葉などと並び「お酒」などの多くの地場産業があります。  
 県内33の酒蔵のうち実に9つもの酒蔵が甲賀市には存在し、県内トップの酒蔵数を誇ります。  
 令和4年4月13日には、滋賀の清酒が国によりGI(地理的表示)認定を受けました。

**※GI(地理的表示)認定とは?**  
ジオーグロフィカル インディケーション  
 GIは「Geographical Indication」の頭文字から取ったもので、国が一定の品種基準を満たしたものに与えられる称号です。  
 県内のお米を使い、県内で醸造されたお酒であること等が条件で、兵庫県の「灘五郎」、石川県の「白山」などに続き、全国で23例目となります。



GI認定でどうなるの?」

甲賀の地酒のブランド力がさらに向上し、県外、海外などへもPRできることが期待されます。今回「GI滋賀酒」に認定された商品は、市内の酒販店等で販売されています。

甲賀市に酒蔵が多いわけ?

お酒といえば、新潟や兵庫、福島、山形など米作りが盛んな地域を思い浮かべる方が多いのではないのでしょうか。  
 甲賀市に酒蔵が多い理由には諸説あると思いますが、お酒造りには原料となる米こうじや水が欠かせません。甲賀市は鈴鹿山系から流れ出る伏流水、杉川や野洲川などの豊富な水、古琵琶湖層の土質など、お米作りに適した地域です。  
 また、東海道の宿場町として人々が行き交う交通の要衝であった土山、水口が流通や消費に適した場所であったことも考えられます。  
 市内の蔵元や酒販店の方にお話を伺いました。

**市内の酒造一覧**

番号	酒蔵名	所在
1	藤本酒造	水口町伴中山696番地
2	美富久酒造	水口町西林口3番2号
3	西田酒造	水口町松栄1番29号
4	笑四季酒造	水口町本町1丁目7番8号
5	滋賀酒造	水口町三大寺39番地
6	田中酒造	甲賀町大原市場474番地
7	望月酒造	甲賀町毛枚1158番地
8	瀬古酒造	甲賀町上野1807番地
9	安井利彦酒造場	土山町徳原225番地



## 「ますますおいしくなる甲賀の地酒」

甲賀酒造協同組合 代表 竹島 充修さん

「昭和30年〜40年代は高度経済成長期でもあり、最初のお酒の消費量が多いと言われていました。  
 次第に海外の食や食文化の変化もあり、平成に入る頃にはこれまでの大手酒造会社への供給がなくなり、現在は自社(酒蔵)ブランドとして自分たちが作りたいお酒を独自に製造・出荷していく流れへと変わりました。  
 甲賀市では現在多くの酒蔵が代

替わりの時でもあり、30代〜50代の蔵元が、生き残りをかけて独自の取り組みを行っています。  
 「甲賀の地酒」の特徴は飲み比べると酒感ごとに明確な違いがあり、すぐにおもしろいと思います。」

**広がるお酒の多様性**  
 「甲賀の地酒は、どちらかというと少し甘く感じるかもしれませんが、うまみやお米のふくよかな甘さ、味わいにもパンチが効いていて、まさに甲賀の味です。」

また、低アルコールのお酒の開発、地域を盛り上げようとカフェを併設したり、県外や海外への販路拡大など、それぞれの酒蔵が独自色を出しています。  
 ここ20年で飲む方の層や飲み方も大きく変わり、それぞれの酒蔵が新しい取り組みに挑戦している時もあり、甲賀の地酒は今が成熟期ではなく、まさにこれからではないでしょうか。」

## 「食との組み合わせでさらなる価値を」

滋賀県酒販協同組合連合会 会長 山中正一さん

「お酒の消費量の減少や食の多様化が進む中、これからは個性的でこだわりの酒造り、また食事と合わせるなど、これまでのようにお酒の販売だけではなく、何かの付加価値を付けていく必要性を感じています。」

甲賀は、古琵琶湖層の粘土質で良い酒米が生産できる地域でもあります。甲賀でしかできないお酒(地酒)の良さをまずは知ってもらうとともに、気軽にお酒を楽しめる場づくりを進めていければと考えています。  
 酒米作りの農業者、お酒の製造者や販売者、消費者など、地域が一体となり甲賀の地酒の価値をこれから高めていきたいと思っています。」

## 『甲賀の地酒』の新たな挑戦

先代から引き継がれ今も残る甲賀の酒蔵。「口ナ禍により先の見えない状況下で、「逆に新たな視点で見つめなおす良い機会となった」と話す竹島さん。大きな変革期の中でこれまでに伝承されてきた技術を活かし、新たな商品開発や海外への販路拡大、カフェとのコラボなど、それぞれが新たに挑戦をし、独自の価値を高めていく、これからの甲賀の地酒がすぐ楽しみです。

GI認定でますます価値が高まる『甲賀の地酒』。この地域でしか出せない味を皆さんもぜひ一度味わってみてください。

## 甲賀の地酒をもっと知りた〜!

お酒にまつわる豆知識や、各蔵元から酒蔵の歴史や酒造りへの思いを伝える「メント動画(Youtube)もあります。  
 きっと『甲賀の地酒』のおもしろさがよりわかるはずです。

滋賀県酒造業協同組合・滋賀県酒造組合のページ

※お酒は20歳になってから

甲賀市ならではの「お酒でもてなす条例がある!」

地場産業であるお茶やお酒を信楽焼の器でもてなす習慣を広めるため!

平成27年3月に「甲賀市甲賀のお茶及び甲賀の地酒を信楽焼の器でもてなす条例」が施行されました。皆さんもこの取り組みを進めましょう。  
 ※個人の意思を尊重し健康管理に努めることも明記。

甲賀の地酒 応援セット販売開始!

一度に味わえるセット商品ができました。家飲みにも、お土産に『甲賀の地酒』をぜひ!

期間限定: 9蔵のお酒+信楽焼セット 3,300円(税込)

※6,600円相当の商品を期間限定でおトクに購入いただけます。

「みんなと一緒に甲賀の地酒の知名度や価値を高めていければ」と話す山中さん。