



と と と り の 酒



鳥取のお酒のことが
まるっとわかる一冊



TOTTORI no SAKE

とっとり酒

鳥取の豊かな食を さらにおいしくする地酒

鳥取県内各地では、それぞれの風土と食に合わせた個性的な酒造りが行われています。鳥取の文化と食に育まれてきたお酒は、いずれもスッキリとした飲み口と奥行きのある深さが持ち味であり、料理をさらにおいしくし、料理によって一層うまさが際立ちます。

「食バラダイス鳥取県」は、多様な農水産物の恵みがある鳥取県のキャッチフレーズですが、それは県内各地で気候も土も水も育てる人も様々だから。それはお酒も一緒です。地元の米と水で醸した、その地ならではの地酒です。ぜひいろいろな飲み比べて、鳥取のお酒のある豊かな生活を楽しんでみてください。

「自然豊かな鳥取の綺麗な水が醸す酒」

水

中国地方の最高峰・大山の裾野には西日本最大級のブナ林が広がり、さらながら天然のろ過装置として働いています。落ち葉や腐葉土に集められた雨や雪は長い年月をかけてろ過されて、ふもとにおいしい天然水として湧き出します。その水質は高く評価され、大手飲料水メーカーの取水地ともなっています。大山を中心とした中国山地の周辺には数多くの名水があり、綺麗で豊富な水は、原料となるお米づくり、果実づくりにも欠かせない存在です。

「受け継がれる技と旨い酒づくりへの探求心」

技

米の味を生かした燗上がりするタイプが豊富です。また、伝統的な酒造りの技法、「生酛造り」に取り組む蔵が多いのも特徴です。数年熟成してから出荷する蔵も珍しくなく、新酒とは違った奥深く丸い味わいの古酒も楽しむことができます。

鳥取の日本酒のレベルを引き上げ、「酒は純米、燗ならなお良し。」の名言で知られる鳥取県出身の酒造技術指導者、上原浩氏は、純米酒の復活や燗酒の普及に尽力しました。上原氏は、日本酒の衰退の流れを変えるために、当時業界を席卷していた「端麗辛口」ではなく、「芳醇旨口」の純米酒をつくるように呼びかけ、お燗に耐えられる「味吟醸」も提唱し、多くの酒造とともに取り組みました。そのような先人たちの努力により酒造技術とチャレンジ精神が受け継がれています。

鳥取の酒蔵では、精米歩合60%以下で香り高いお酒に仕上げる「吟醸造り」に積極的に取り組む一方、米と水だけで仕上げる「純米酒」の製造比率が高く、

素材



鳥取県では、酒造りに適しているとされる酒造好適米のうち山田錦、玉栄、五百万石等のほか、鳥取県オリジナルの酒米「強力」(こうりき)が栽培されています。地元の酒米の使用比率が高く、「米の能力を超える酒は出来ない」と契約農家と協力して米作りからこだわる酒蔵が多いのも特徴です。また、酒米の自社栽培に取り組む蔵も少なくありません。

ワインに使われるぶどうは、生食用よりもとびきり甘いことをご存知ですか。それは無添加のアルコール発酵には果実由来の糖がたっぷりと必要だからです。鳥取の果実酒は、土壌づくりから丹精込めて育てられた果実から生まれる、大地の恵みです。その地ならではの地ビールを手をかけて製造する、クラフトビールも続々と鳥取の地に登場しています。