

江戸時代から盛んに行われてきた、四日市の酒造り。
 四日市は、清らかで水量豊富な鈴鹿山脈からの伏流水に恵まれ、冬には「鈴鹿おろし」と呼ばれる寒風が山から吹きおろします。
 また、かつては「伊勢米」と呼ばれる良質な米の産地でもありました。
 良い酒造りの条件である「水」「気候」「米」が揃い、おいしい地酒が造られてきたのです。
 その伝統は現代に受け継がれ、今も六つの酒蔵がそれぞれ個性ある地酒を醸造しています。

特集

四日市の地酒



ちゃんねる連動



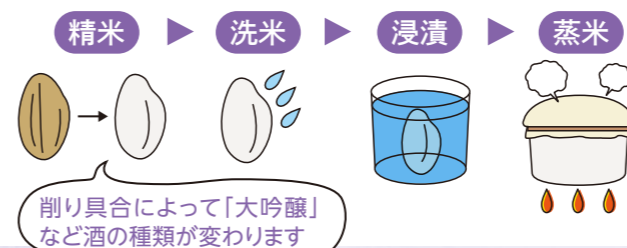
今回の特集の内容は、市政情報等提供番組「ちゃんねるよっかいち」[地デジ12ch(CTY)]でも紹介します。
 ●1月11日(祝)～20日(水)に放送 月・水・金・日曜日/9:30、20:30 火・木・土曜日/12:30、20:30

*お酒は適量を守って楽しみましょう *飲酒運転、未成年の飲酒は法律で禁止されています

日本酒の造り方

日本酒は、米・米^{こっじ}・水を原料として、発酵させてこしたものです。米そのままでは発酵できないため、麴の働きによりデンプンを糖に分解(糖化)させ、その糖を酵母によって発酵させます。一つのタンクの中で糖化と発酵を同時に進行させる「並行複発酵」という独特の醸造法は、日本酒の奥深い味わいを生み出す一つの要因となります。

①米を加工する



②麴を造る(製麴)

蒸した米に麴菌を振り掛け、麴菌を繁殖させて麴を造ります。



④もろみを造る(仕込み)

酒母に蒸し米、麴、水を加えて発酵させ、もろみを造ります。ゆっくり発酵させるため、3回に分けて仕込みます。



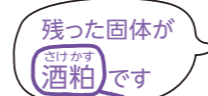
③酒母(酏)を造る

蒸し米、麴、水に酵母を加え、発酵を促す酵母を大量培養します。



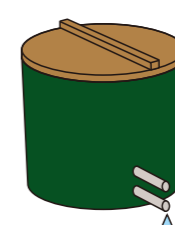
⑤上槽

熟成したもろみを搾ります。



⑥滓引き

固形物を沈殿させ、澄んだ部分を取ります。



⑦ろ過・火入れなど

ろ過や火入れ(加熱)、貯蔵・調合・割り水などの工程を経て、瓶詰めされます。



※酒の種類によって工程は異なります

もっと気軽に★ ちよい足し酒粕生活 ← 栄養とうまみが凝縮!

- ★板状の酒粕をそのままトースターで焼き、しょうゆを付けたらおつまみに
- ★みその半量程度の酒粕をプラスすれば、いつものみそ汁が粕汁風に
- ★シフォンケーキの生地に少量のお湯で溶いた酒粕をプラス⇒しっとりさup

酒粕も酒の種類や搾り具合によって味わいや質感が変わるので、いろいろ試してみてください

- ①酒粕を鍋に入れ、浸るぐらいの熱湯を入れて、しばらく置いてふやけさせる
 - ②かき混ぜて溶かす(沸騰しない程度の加減で火入れすると柔らかくなる)
- ★甘酒: ②をお湯でのばし、砂糖・少量の塩で好みの味に調整(ゆずの皮やしょうが、卵などを加えても◎)
- ★酒粕ラテ: 市販のスティック(粉末)のラテに大さじ1の②をプラス



※アルコールに弱い人や運転前などはご注意ください

伊藤酒造株式会社 フードアナリスト 伊藤里華さん

■楠町で唯一、170年以上続く酒蔵

宮崎本店の創業は弘化3(1846)年。楠町は元々酒造りが盛んな地域で、かつては町内に30以上の酒蔵がありました。この地域は水や気候が酒造りに合っているのだと思います。現在では1社を残すのみとなりましたが、廃業されていった隣近所の酒蔵の一部も引き継いで酒造りを続けています。

■品質本位で日々探求

現状に満足せず、品質にこだわって酒造りをしています。毎年米の出来が違い、なかなか思いどおりにいきませんが、温度管理などをしっかりして標準化しています。より高品質な製品づくりのため、3年前に新しい蔵を建て、小さなタンクで細かく管理できるようになりました。その新しい蔵で造った大吟醸や純米酒が、ロンドンで行われる「IWC(インターナショナル・ワイン)

※酒にその産地ならではの特性が確立されており、産地からの申し立てに基づいて国税庁長官の指定を受けることで、産地名を独占的に名乗ることができる制度

・チャレンジ)」という品評会で1位を取ったときはうれしかったですね。

■広まりつつある三重の酒

三重県が酒どころだという認知度はまだまだ低いと思いますが、伊勢志摩サミット以降、三重の酒が注目されるようになり、県全体として品質も上がってきていると思います。また、三重県酒造組合では、地域ブランドとしての価値向上や輸出拡大のため、「地理的表示(GI)※」の指定に向けて取り組み、令和2年6月に「三重」の名称で指定を受けました。

■「おいしい」の一言のために

地元の人をはじめ、世界を含めていろいろな人に飲んでほしいですね。また、酒は贈答品でもあるので、人に自慢できるような商品を造りたいと思います。今後も「おいしい」の一言のために、一生懸命酒造りをしていきます。

地酒なので、地域の人が愛されることが大事



株式会社宮崎本店
代表取締役社長 宮崎由太さん



蒸米の工程。米のほかに甘い香りが漂う

地酒×思い

酒屋は酒蔵とお客をつなぐ架け橋



有限会社小林商店
（旨喜酒専門店KOBAYASHI）
代表取締役 小林正幸さん

■興味を持ってもらう工夫

平成4年に酒屋を始めましたが、当時日本酒は「古くさい」「ださい」と言われ、なかなか見向きもされない時代。そこで、まずは自分が飲むシーンを見せたり、時には生産者も呼んで日本酒イベントを開催したりと、興味を持ってもらえるよう工夫してきました。顔が見える商売をしたいと考えていて、お客さんに「薦められたお酒のおかげで楽しい時間を過ごせた」と言ってもらえるのが一番うれしいですね。

■「MARU YON」プロジェクト

5年前、市内の酒屋5軒が集まり、米農家や醸造元、飲食店などの協力を得ながら、生産から消費まですべて市内で完結する“究極の地産地消”の

酒「MARU YON」プロジェクトを始めました。自分で飲むためだけでなく「飲めないけれど贈りたい」というお客さんもいて、郷土愛だなと感じます。毎年12月初めの発売直後に完売するほどの人気で、コロナ禍で先は分かりませんが、また来季以降も続けたいと思っています。

■世界に誇る食文化

酒はただ酔うための飲料ではなく、食文化の一つだと考えています。日本酒は世界に誇れる文化であり、技術であり、伝統です。そして、飲み手がないことにはその伝統をつなぐことができません。なので、皆さんにも地元の酒蔵を好きになって、盛り上げ続けてほしいですね。

四日市の地酒 飲み比べ



石川酒造株式会社

場所 桜町129
電話 326-2105
直売 9:00~16:00
(土・日曜日、祝日休業)
見学 10人以上の団体に限る。
要予約。無料
HP <http://e-sakagura.co.jp>

代表銘柄
噴井

お薦め料理・おつまみ
白身魚、刺身、豆腐



伊藤酒造株式会社

場所 桜町110
電話 326-2020
直売 10:00~17:00
(火・水曜日休業。臨時休業日あり)
見学 要予約。
有料(コースにより異なる)
HP <https://www.suzuka-sanroku.com>

代表銘柄
鈿女

お薦め料理・おつまみ
すき焼き



神楽酒造株式会社

場所 室山町326
電話 321-2205
直売 9:00~18:00(不定休)
見学 10人以上の場合は要予約。
無料
HP <http://kagura1858.com>

代表銘柄
神楽

お薦め料理・おつまみ
魚料理、かに鍋



株式会社タカハシ酒造

場所 松寺二丁目15-7
電話 365-0205
直売 10:00~12:00・
13:00~16:00
(日曜日、祝日休業)
見学 なし
HP なし

代表銘柄
天遊琳

お薦め料理・おつまみ
和食(おでん、鍋料理など)



丸彦酒造株式会社

場所 川島町1863-2
電話 321-3111
直売 8:15~17:00
(土・日曜日、祝日休業)
見学 要予約。無料
HP <https://mienokanbai.jp>

代表銘柄
三重の寒梅

お薦め料理・おつまみ
和食、肉料理



株式会社宮崎本店

場所 楠町南五味塚972
電話 397-3111
直売 現在休止中
見学 現在休止中
HP <https://www.miyano-yuki.co.jp>

代表銘柄
宮の雪

お薦め料理・おつまみ
まぐろの赤身の刺身、煮はまぐり

●この記事についてのお問い合わせ・ご意見は

商工課 ☎354-8178 FAX354-8307
広報マーケティング課 ☎354-8244 FAX354-8315