

TOPICS #1

山々がもたらす豊富な水



玄武岩層を通過して育まれる富士山の水は、バナジウムが豊富

山梨の清らかで美しい水は、日本屈指の名峰からの恵みです。おいしい水が生まれる地質的な特徴は、ひとつが火山、もうひとつが花崗岩の地層といわれ、山梨はその両方を持っています。火山のある場所には湧水が豊富で、八ヶ岳山麓の標高1000m前後には八ヶ岳の深層を通った水量豊富な湧水群があります。また南アルプスの甲斐駒ヶ岳は、花崗岩なので岩肌が白く輝き、流れ下る尾白川のエメラルド色に映え、素晴らしい景観も楽しませてくれます。他にも山梨県内には西沢渓谷や瑞牆山、昇仙峡など、美しい渓谷が数多くあります。山梨の豊富な水は、おいしい水や産物だけでなく、四季折々の美しい風景をつくり、人々に癒しを与えています。

TOPICS #2

酒造りに真摯に向き合う「技と心」



蔵人の繊細な感覚で感性が求められる酒造り

日本酒は、米と米麴と水を原料としてアルコール発酵をさせて造ります。原料の玄米を精米し不要な部分を削り、洗米し吸水させた後、麹菌の作用を受けやすくするように蒸し、蒸米に麹菌を繁殖させます。そしてアルコール発酵に必要な酵母を培養するために酒母を造り、仕込みタンクに酒母を入れて蒸米、麴、水を加えてアルコール発酵を行ったものを搾り、醪（もろみ）と酒粕に分けます。その後滓引き、ろ過、火入れなど、必要に応じた調整を行い貯蔵するのが大まかな流れです。しかし酒造りは非常に繊細なため、実際の工程はさらに複雑で手間がかかります。だからこそ、醸造家の技と酒造りに向き合う心が味の決め手になるのです。

TOPICS #3

日本酒の新しい魅力



スパークリング日本酒で乾杯を！

山梨の日本酒の可能性を引き出し、新たなおいしさを追求する造り手たちの挑戦により、スパークリング日本酒が誕生しました。このスパークリング日本酒は、フランスのシャンパーニュ地方で行われているシャンパンの伝統的な製法「瓶内2次発酵」で造られています。ワイン醸造の長い歴史を持つ山梨県では、ワインの研究も深められており、今回の開発にあたって山梨ならではの研究成果と技術を、日本酒醸造技術に応用することで実現しました。「瓶内2次発酵」は、瓶の中で酵母から自然に発生する炭酸ガスを瓶の中に閉じ込める手法で、泡がきめ細かく立ち上がり、泡持ちも良く、上品で豊かな味わいです。

TOPICS #4

料理の味わいを引き立たせる
山梨の日本酒



山梨の日本酒と県産食材が織りなす味を楽しもう

日本酒を表現するのに「甘酸辛苦渋（かんさんしんくじゅう）」という言葉があります。甘味・酸味・辛味・苦味・渋味の全てが含まれているという意味です。相性の良いお料理を見つけて、おいしさの相乗効果を楽しむのも日本酒の醍醐味です。八ヶ岳の水からは辛口、南アルプスの水からは丸みがありバランスの良い味、富士北麓の水からは辛みがあっても後味がすっきりしたお酒ができるという専門家もいます。山梨は蔵元の数こそ少ないですが、それぞれの個性がしっかりと確立されています。近年では伝統を受け継ぎながらも、新しいスタイルにチャレンジする動きが見られます。パリエーション豊かな山梨の日本酒と食のハーモニー、おいしさのマリアージュを見つけてみませんか。