



# GI岩手の解説

令和5年10月18日

GI岩手スタートアップイベント

地方独立行政法人 岩手県工業技術センター

米倉 裕一

# 岩手の酒蔵

## 岩手の酒蔵

22社23場

令和3年清酒課税移出数量

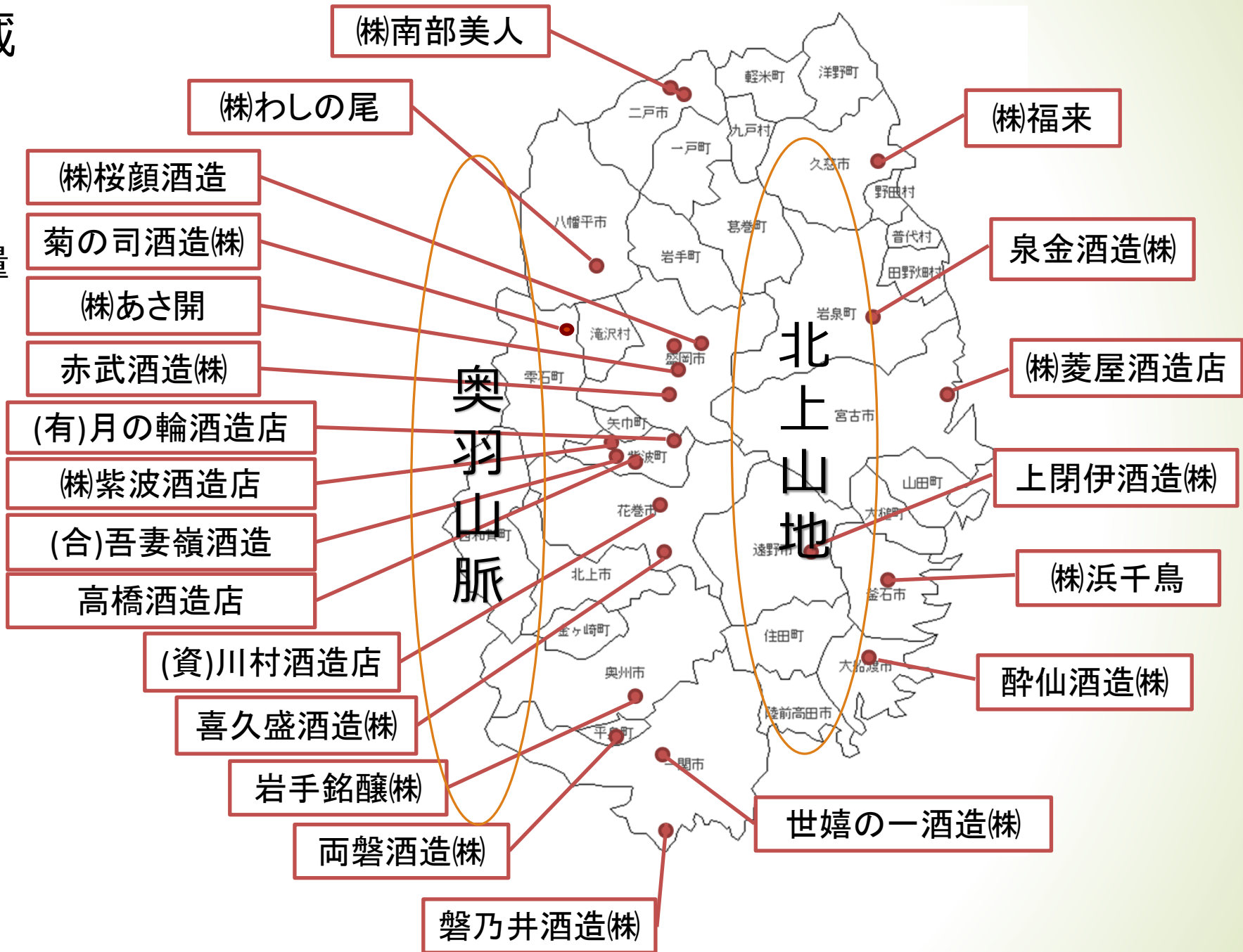
岩手県 3,296 KL

全国 346,023 KL

令和3年輸出売上数量

岩手県 340KL

資料：国税庁ホームページ



## 地理的表示「岩手」生産基準

### 酒類の特性

#### 1 酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性

##### (1) 酒類の特性について

岩手の清酒は、**県内各地に湧き出る名水**と日本最大の杜氏集団である**「南部杜氏」**の技術に支えられた、口当たり柔らかかで米由来の芳醇な旨味が引き出された清酒である。

口に含むと、**米由来の濃厚な旨味**が穏やかに広がるとともに、**青竹や新緑のような爽やかな香り**が感じられる。

純米吟醸酒や吟醸酒では、さらに**青りんごや洋梨**といった瑞々しい果実の香りが感じられる。

口当たりの柔らかかな岩手の清酒は、和洋問わず様々な料理の食材の味を引き立てるため、食中酒に適している。特に、**岩手県の郷土料理である**

**「ひつつみ」**など、各々の具材の持ち味が出汁となり、それら具材にすべての**旨味が良くしみ込んだ、素材の味が引き立つ温かい料理**との相性が非常に良い。



# 酒類の特性

## 酒類の特性



口当たり柔らかで米由来の芳醇な旨味が引き出された清酒。  
青竹や新緑のような爽やかな香り。

純米吟醸酒や吟醸酒：  
青りんごや洋梨といった瑞々しい果実の香り



ブナの新緑

「ひつつみ」など、素材の味が引き立つ温かい料理との相性が非常に良い。



ひつつみ



かにぼつと



柳ぼつと



どんこ鍋

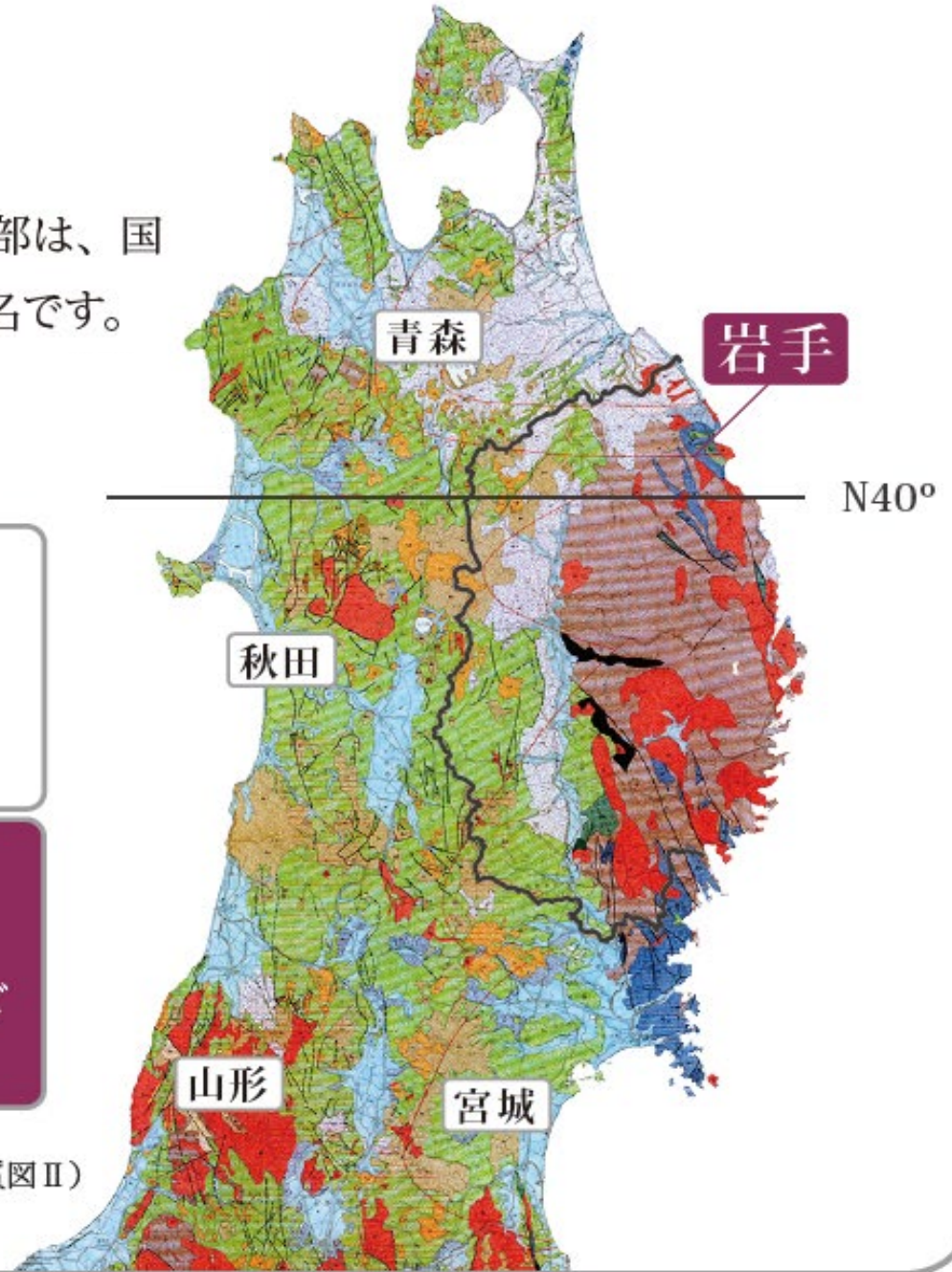


# 東北の表層地質

岩手県の中央を南北に流れる北上川の東部は、国内でも珍しい非常に古い地質があることで有名です。

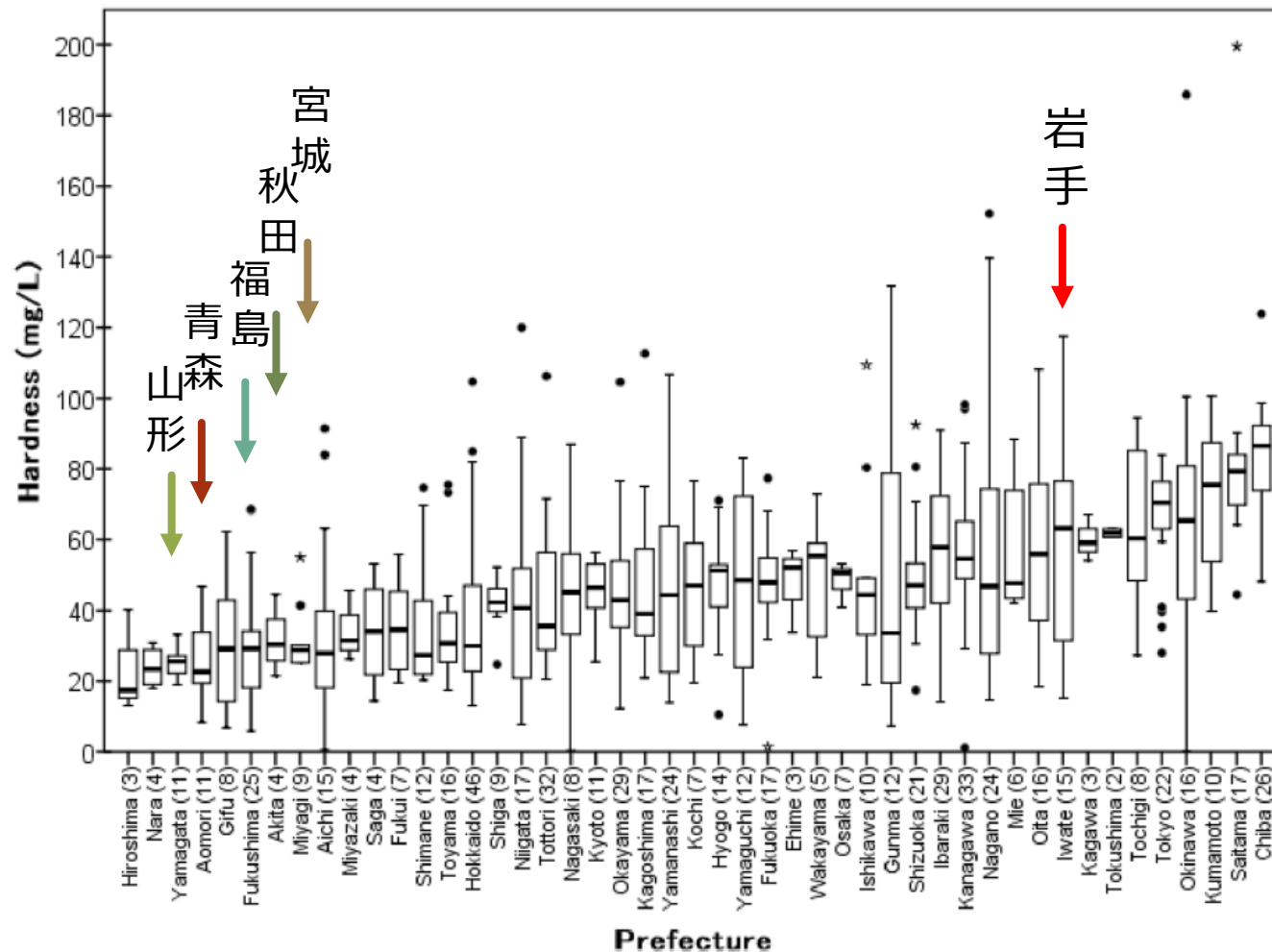


引用元：国土交通省国土政策局国土情報課  
1/500,000 土地分類基本調査 土地分類図（表層地質図Ⅱ）  
東北地方（昭和42年）から一部編集して引用



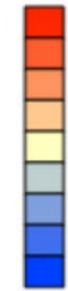
# 各県の水道水の硬度

自然的要因



Hardness

(mg/L)



Tohoku region:

- 2. Aomori
- 3. Iwate
- 4. Miyagi
- 5. Akita
- 6. Yamagata
- 7. Fukushima



本県の土壌は他の東北5県と比べて地質が古く **ミネラルが豊富** で水質が異なる  
豊富なミネラルは **米の溶解が進める**

資料 : [www.nature.com/scientificreports/](http://www.nature.com/scientificreports/)  
A survey of monitoring tap water hardness in Japan and its distribution patterns (2021)



龍泉洞

# 岩手の気候

## 自然的要因

岩手県は冬になると、内陸部や山間部の一部の地域で気温が氷点下20度以下まで冷え込むほど、**寒冷的な地域**である。この厳しい寒さは、**雑菌が繁殖しにくい**だけでなく、清酒の製造工程における発酵の低温管理にも適しており、特に、**低温で長期間の発酵が必要な吟醸酒造りには良い環境**である。

他方で、この地域の厳しい寒さや、東北地方の太平洋側特有の「**やませ**」と呼ばれる春から夏にかけて吹く冷たく湿った北東風の影響で、かつては必ずしも米作の好適地とは言えない場所であった。しかしながら、この地域には、米作に向けたミネラル豊富な水があることに加え、防風林の造成や栽培技術の向上、**耐冷性が強く心白発現率の高い酒造好適米の開発**など、岩手県の人々の長年にわたる弛たゆまぬ努力によって、現在では、この地域の風土に適合した**良質な酒米**の生産が行われている。

資料：国税庁ホームページ



八幡平の樹氷



# 北日本の気温

自然的要因



気温（平年値）（平成3年～令和2年）

観測地点	平均気温（℃）												
	平均	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
札幌	9.2	-3.2	-2.7	1.1	7.3	13.0	17.0	21.1	22.3	18.6	12.1	5.2	-0.9
<b>盛岡</b>	<b>10.6</b>	<b>-1.6</b>	<b>-0.9</b>	<b>2.6</b>	<b>8.7</b>	<b>14.5</b>	<b>18.8</b>	<b>22.4</b>	23.5	<b>19.3</b>	<b>12.6</b>	<b>6.2</b>	<b>0.8</b>
青森	10.7	-0.9	-0.4	2.8	8.5	13.7	17.6	21.8	23.5	19.9	13.5	7.2	1.4
秋田	12.1	0.4	0.8	4.0	9.6	15.2	19.6	23.4	25.0	21.0	14.5	8.3	2.8
山形	12.1	-0.1	0.4	4.0	10.2	16.2	20.3	23.9	25.0	20.6	14.1	7.7	2.4
長野	12.3	-0.4	0.4	4.3	10.6	16.4	20.4	24.3	25.4	21.0	14.4	7.9	2.3
仙台	12.8	2.0	2.4	5.5	10.7	15.6	19.2	22.9	24.4	21.2	15.7	9.8	4.5
福島	13.4	1.9	2.5	5.9	11.7	17.2	20.7	24.3	25.5	21.6	15.6	9.5	4.3

資料 気象庁「2020年平年値」



# 南部杜氏の歴史

## 人的要因



延宝6年（1678年）、近江国高島郡出身の商人である村井権兵衛が、志和で造り酒屋を営むにあたって、**上方から酒造りの職人**を連れてきたことにより、この地域において、現在の清酒の基礎となった「澄酒」の酒造りが始まった。

この「澄酒」造りのため、現在の岩手県盛岡市周辺の若者が雇用され、この中で優秀な者を技術見習者として上方へ奉公に出し、この地域の酒造りの責任者である「酒司」として戻したことで、この**地域の醸造技術が磨かれていった**。

また、この地域における「澄酒」の浸透と消費の拡大により、造り酒屋からの委託により酒造りを行う「引酒屋」も誕生した。

この「引酒屋」は、**農家が副業**として行っていたものであったため、酒の品質保持の観点から、委託元である造り酒屋の「**酒司**」が**巡回指導**を行っていた。この「酒司」の指導により、「引酒屋」である農家の人々にも上方の「澄酒」の醸造技術が広まり、**農家の子弟に技術が受け継がれ、磨かれていった**。

このようにして醸造技術を磨いていったこの地域の農家の人々は、農閑期に**他の地域に出稼ぎ**に行き、その醸造技術の高さから「南部杜氏」と呼ばれて重宝され、結果として、岩手県のみならず**全国各地に高い醸造技術を伝承**することとなった。



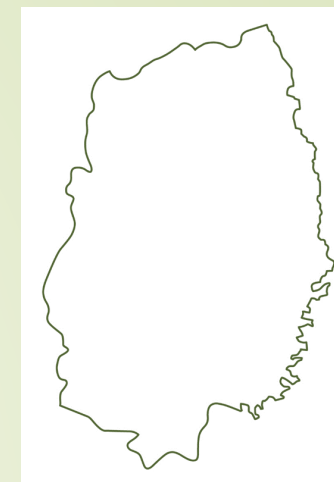
# 「GI岩手」清酒と「GIオールいわて」清酒

## 製造要件

### GI岩手清酒



- 1 米及び米こうじは国内産米のみを用いたものであること
- 2 水は岩手県内で採水した水のみを用いていること
- 3 岩手県内において製造、貯蔵、瓶詰すること
- 4 副原料はアルコール以外は用いることができないこと



### GIオールいわて清酒



- 1 上記1-3の要件を満たしていること
- 2 米及び米こうじは岩手県産米のみであること
- 3 種麴は「黎明平泉」、「麴菌白椿」、「麴菌紅椿」を用いていること
- 4 酵母は「ジヨバンニの調べ」、「ゆうこの想い」を用いていること
- 5 純米酒であること

# オールいわて清酒

オールいわて



H23年1月

達増知事と酒造組合との懇談の中で、知事より「**オールいわてで行きましょう**」との話があり工業技術センターに相談

H23年3月11日

東日本大震災津波発災

H23年4月

「米・米麴・酵母」の全てが岩手県産の「**オールいわて清酒**」を全国に発信し東日本大震災津波からの復興に向け踏み出している岩手県をPRしよう

H23年10月

岩手オリジナル麴菌「**黎明平泉**」選抜

協力

酒類総合研究所  
(株)秋田今野商店

H24年3月11日

**オールいわて清酒 発売**





# 岩手県酒造好適米

大吟醸用酒米

## 結の香

低たんぱく、割れにくい



吟醸用酒米

## 吟ぎんが

大粒、心白発現高、柔らかい



純米酒用酒米

## ぎんおとめ

大粒、心白発現中、耐冷性



# 岩手県オリジナルの麴菌

オールいわて



従来からのオリジナル麴菌の特長

商標名（商品名）	特長
黎明平泉	県酒造好適米「吟ぎんが」を引き立てる麴菌として選抜

新オリジナル麴菌の特長

商標名	商品名	特長
麴菌紅椿	Oriza1061	難消化性米対策としての利用が期待できる。
麴菌白椿	Roots36	大吟醸酒に求められる甘味・後キレの良さがある。

気仙地域産のヤブツバキを用いて2株の麴菌の単離



市販種麴



県内圃場酒造好適米の稲霊（いなだま）

# 県オリジナル清酒酵母

オールいわて



## ジョバンニの調べ

吟醸用 華やかな香りすっきりとした味

## ゆうこの想い

純米～純米吟醸用 味わいのあるお酒

## 岩手201号(Iw201)

純米～一般酒用 辛口タイプ

## きょうかい酵母

6号(新政)

7号(真澄)

9号(熊本)

1801号

1901号 他

明利酵母(M310) 他



# GI岩手清酒 応援よろしく申し上げます



ご清聴ありがとうございました

