



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を持ち味であり、料理をさらにおいしくし、料理によって一層うまさが増します。

「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。



酒は純米、爛ならなお良し。

—— 上原浩

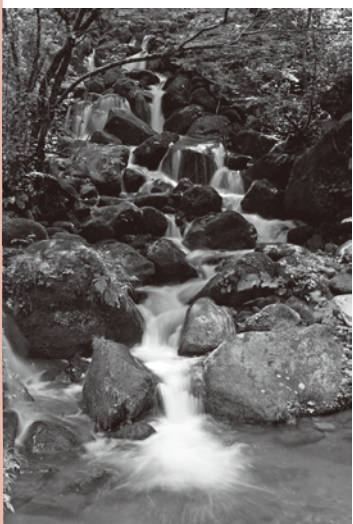
西郷村（現在の河原町）出身の上原浩氏は、大蔵省広島財務局鑑定部から鳥取県工業試験場の技師に転じますが、昭和三十年代には早くも「日本酒の原点に帰らねば地方の中小蔵に活路はない」ことに気づいて純米酒の復活を各蔵に働きかけはじめ、昭和四十年代に稲田本店（米子市）が昭和五十年代には県内のはば全蔵が純米酒を醸造。当時としては画期的な吟醸酒の全県統一ブランド規格「山陰吟」を推進する等吟醸酒の技術指導にも注力し、その後も県固有種の強力米の活用や輸出の推奨等先見的な指導を続けて現在の鳥取県の地酒に大きな影響を与えました。退官後は全国の蔵元による「蔵元交流会」の常任顧問等として活躍の場を広げ、温度変化による日本酒本来の味わい方である「爛」の復興も進めました。上原氏の残した「純米酒を極める」等の著書は「本来の日本酒」を希求する方々の間では「バイブル」と称され、今も読み継がれています。



鯉川酒造提供

自然豊かな鳥取の 綺麗な水が醸す酒

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。



GI鳥取

令和七年十月に「鳥取」が「酒類の地理的表示（GI）」に指定されました。地理的表示は「正しい産地」であることと、「一定の基準」を満たして生産されたことを示す制度で、指定を受けることで、その産地名を独占的に名乗ることができます。純米酒に特化した丁寧な製法、爛にすることで旨さが引き立つこと、米の旨味をしっかりと感じられ、旨味の強い料理と相性の良いこと等が鳥取県の清酒の特性として認められたものですが、「鳥取県内で収穫した米と県内で採水した水のみを用いた純米酒」であることに加え、「蒸しに甑（こしき）使用」、「小ロットでの米こうじ造り」、「高いこうじ米使用割合」も求められ、厳格な基準により選ばれた鳥取県産の清酒だけが認定されて「鳥取」を名乗ることが出来ます。

