

【日本酒】

山形県の清酒の生産量（製造数量）は全国で中堅どころだが、純米吟醸酒は全国で上位。

チーム山形でオール山形の酒づくり 栄えあるGI指定

米・水・人：雪国ならではの
「吟醸王国やまがた」



名峰から流れ出る滋味豊かな水が大
地を肥沃にし、この大地が良質な米を
産出する。そしてこの米が、厳寒期の澄
んだ空気と白銀の雪に囲まれて醸し出
す…。雪国ならではの酒造りに好適な
風土を持つ山形県。全国新酒鑑評会で、
全国有数の金賞受賞数を誇り、近年は
「吟醸王国やまがた」の地位を確立した。
特筆したいのは2016年、山形県の
清酒が国税庁より、地理的表示GI「山
形」の指定を受けたことだ。農産物や
酒類等、地域に育まれたブランドを保護
する目的で制定されたGIだが、清酒が

都道府県単位で指定されたのは初めてで
ある。
雪解け水からなる優良な地下水が酒
造りに適し、鉄分の少ない軟水を仕込
み水にすることが、透明感のあるやわら
かな酒質に生かされたとの評価。また、
県工業技術センターと県酒造組合を中心
に、官民一体となつての醸造技術向上と
人材育成への取組みが認められた。
このGI指定は国内外から注目を集め
ており、県産日本酒GI「山形」のさ
らなるジャンプアップが期待されている。



山形県産原料100%を実現
「DEWA33」



現在県内には53の酒蔵があり、江戸
時代以前から連続と継がれてきた老舗
も多い。先に記したように恵まれた風土
が、酒どころとしての長い歴史を紡いで
いる。

時を経て、昭和後期。県工業技術セ
ンターと酒造組合などが開発プロジェクト
を組織し、県農業総合研究センターが
11年がかりで山形県オリジナルの酒造好
適米「出羽燦々」を育成した。同時に



山形県産の酒造好適米「出羽燦々」。燦々と輝く米であれ!との願いを込めて…。

酵母や麹菌の研究も進め、「山形酵母」
やオリジナル麹菌「オリゼ山形」等を
開発し、新しい酒造りに取組んだ。目
指したのは、原料全てを山形オリジナル
とし、精米度数にもこだわった100%
の山形酒だ。

1995年、共通の酒質基準を満た
しながら、それぞれの酒蔵が個性を競う
「純米吟醸酒DEWA33」が誕生。そ
の基準は、「県産の酒造好適米『出羽
燦々』を100%使用・純米吟醸酒・精
米歩合55%以下・山形酵母使用・山形
オリジナル麹菌『オリゼ山形』使用」
で、もちろん水は当地の豊かな水を使

う。これらをクリアして、厳正な審査会
を通り、「DEWA33」の称号が与えられ、
商品ごとに認定マークが表示される。
生酒をフレッシュなままびん詰する冬の
「しぼりたて」、低温貯蔵で吟醸香も豊
かな夏の「生酒・生貯蔵酒」、仕込みか
ら約10カ月熟成された「秋あがり」…。
純米吟醸酒「DEWA33」は、共通して
「やわらかくて、幅がある」と評判を
呼ぶこととなった。



山形県には1400m級以上の山が33ある。「出羽山々」「出羽燦々」などとの関連もヒントに、純正山形酒を「DEWA33」と命名。