

会津の酒

酒造りに必要なのは、冷涼な気候、良質な米、そして清らかな水です。会津地方は、これらの資源が豊富で、酒造りに最適な条件を揃えています。会津の酒蔵は全国的な品評会で上位入賞を果たしており、日本有数の酒どころとして知られています。会津若松を訪れる多くの人にとって、この地酒を味わうことは大きな楽しみであり、また、家族や友人へのお土産としても最適です。

日本酒の主な原料は、米、水、そして発酵に使用する麹菌です。その中でも米は、香りや味、アルコール度数に影響を与える重要な原料です。会津の米は粒が大きく、食用にも酒造りにも適した柔らかな食感が特徴。また、会津の水は軟水が多く、酒に淡麗な味わいを与えます。日本酒造りは複雑な工程を必要とするため、細部にまで気を配らなければなりません。400 年以上の歴史を持つ酒蔵は、現在も最高品質の酒を造り続けながら、新たな進化を遂げています。

伝統ある酒造り

会津の酒造りは、蒲生氏郷(1556-1595)が会津を支配した 16 世紀頃から始まったとされています。氏郷の招きで会津にやってきた酒造家たちは、酒造りに最適な環境を整えました。1667 年には 320 軒を超える酒蔵が会津に誕生しました。松平容頌(1744-1805)の時代になると、新たな世代の酒造りの名人が現れ、さらなる技術の向上と酒質の向上が図られました。

現在、会津には約 30 の酒蔵があり、そのうち 6 つが会津若松にあります。21 世紀に入り、日本酒の国内需要が減少する中、会津の酒造メーカーは生産量から品質向上への転換を図りました。それが実を結び、福島県は全国酒類コンクールで 8 年連続金賞を受賞するまでになりました。市内の酒蔵では、見学や試飲ができる場所もあります。その際は、事前予約をお勧めします。