

会津清酒

凉爽的气候、优质的大米和质地清纯的水是酿造清酒的必要条件，而会津地区正拥有这种得天独厚的条件。会津的清酒酿造厂在全国清酒比赛中经常获奖，是日本屈指可数的清酒产区之一。对于许多造访会津若松的游客来说，品尝当地清酒是旅程中极大的乐趣，而且清酒也是馈赠亲朋好友的佳品。

清酒的主要成分是大米、水、以及发酵用的麴（音同“屈”）菌。其中大米最为重要，它影响着清酒最终的香气、味道和酒精含量。会津大米的特点是颗粒大、质地柔软，无论食用还是酿酒都很适合。而且当地多软水，这也使清酒味道清淡，入口清爽。清酒的酿造过程十分复杂，注重众多细节。本地酿酒厂拥有 400 多年的历史，在持续生产顶级清酒的同时，还不断开拓新领域。

令人自豪的酿酒传统

会津的清酒酿造始于 16 世纪，正值蒲生氏乡(1556-1595)统治本地的时期。酿酒师们应蒲生氏乡之邀来到会津，完善了清酒酿造的环境。及至 1667 年，在会津的清酒酿造厂已经超过了 320 家。在松平容颂(1744-1805)统治时期，新一代的专业酿酒师也来到了会津，进一步促进了技术改善和清酒品质的提高。

目前，会津地区约有 30 家酿酒厂，其中 6 家位于会津若松。进入 21 世纪后，随着日本国内对清酒需求的下降，当地酒商开始将重点从产量转向质量，并取得了良好成果。之

后，福岛县在日本全国清酒比赛中连续荣获 8 次金奖，其中少不了本地酒商的功劳。为了

让来访者了解更多当地清酒知识，部分清酒酿造厂提供参观和品酒服务，建议提前预订。