

大分県 魅力発信ニュースレター Vol.8

**貴重な日本酒づくり体験ができる新施設も！**

日本酒、焼酎、クラフトビール…大分はお酒も充実！おいた酒巡りのススメ
～地域に根差した日本酒づくりを体験できる施設も～

温泉の源泉数、湧出量ともに全国第1位を誇り、「おんせん県」として有名な大分県。温泉の他にも、豊かな自然資源、絶品グルメ、絶景スポットなど、多くの魅力にあふれ、さらに、近年中にはアジア初の「水平型宇宙港」の開港も予定されています。そんな大分県ならではの魅力や最新トピックスを、毎月ご紹介していきます。

今回はお酒好き必見！大分のお酒にまつわるトピックスをご紹介します。

■大分県は酒づくりも盛ん。多種多様なお酒を楽しむことができます！

大分県のお酒では麦焼酎が有名ですが、江戸時代には幕府にお酒を献上するなど、実は名酒の産地として全国的な知名度を誇ってきた歴史があります。今では焼酎と日本酒を兼業で製造する酒蔵も数多くあります。県内で収穫される果物などを使用したりキュール類もあり、多種多様なお酒を楽しむことができます。

◎大分の酒づくりを支えてきた自然環境

大分県は、面積の70%を山林が占めているため耕地は少ないながらも、九州で有数の米産地です。その秘密は、豊かで良質な水資源と、昼夜の温度差が大きい気候にあります。さらに、畜産が盛んなため、豊富な堆肥を利用した土作りを行っていることも、大分産米の良質さの要因となっています。

大分県の米作りの大きな特徴が、海拔0～800メートルにおよぶ大きな標高差のなかで、土地ごとの気候や土質に合った米作りが行われていること。日本酒づくりに適した酒造好適米も、“酒造好適米の王様”と呼ばれる「山田錦」をはじめ、「雄町」「五百万石」「若水」など幅広い品種が栽培されていて、各蔵元がそれぞれの特徴を活かした酒づくりを行っています。

大分県 PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：飯塚（080-3438-6097）、小森（070-3239-1470）、田中、松瀬

Email : oita@ssu.co.jp

■大分県の焼酎づくりの歴史

では、焼酎生産はいつ頃から盛んになってきたのでしょうか。江戸時代、大分はまだ清酒王国で、清酒粕を原料に「粕取(かすと)り焼酎」が造られていました。これは清酒粕を発酵させたものに“もみがら”を混ぜ、セイロで蒸してアルコール成分を抽出したものです。明治中頃になると焼酎の製造技術の進歩はめざましく、“ぬか”や穀物からも焼酎が造られるようになりました。昭和 40 年代の後半、健康食ブームで麦の栄養価が見直された頃、ついに優れた麦麴の開発に成功し、原材料も麴も麦 100 パーセントの大分の本格焼酎が誕生します。香ばしく、まろやかな味、口あたりよく酔い覚めさわやか。そんな大分の本格焼酎は時代の趣向にマッチし、またたく間に全国的な知名度を獲得していきました。



■《お酒にまつわる注目スポット》酒づくりの文化や発酵の魅力を“識る・感じる・楽しむ”

三和酒類の新施設『^{からしま} ^{こくらのくら} 辛島 虚空乃蔵』

『辛島 虚空乃蔵』は、全国的にもおなじみの麦焼酎「いいちこ」をはじめ、日本酒・ワインなどを幅広く手掛ける三和酒類の新施設。県北に位置する宇佐市のかつて本社があった場所で、酒づくりと発酵の魅力を心ゆくまで感じてほしいとの思いから、2022 年 5 月にオープンしました。日本酒づくり体験ができる清酒醸造場及び売店を有する「米の蔵」と、発泡酒醸造場と飲食スペースがある「麦の蔵」のふたつの蔵からできています。



◎日本酒づくり体験のできる「米の蔵」

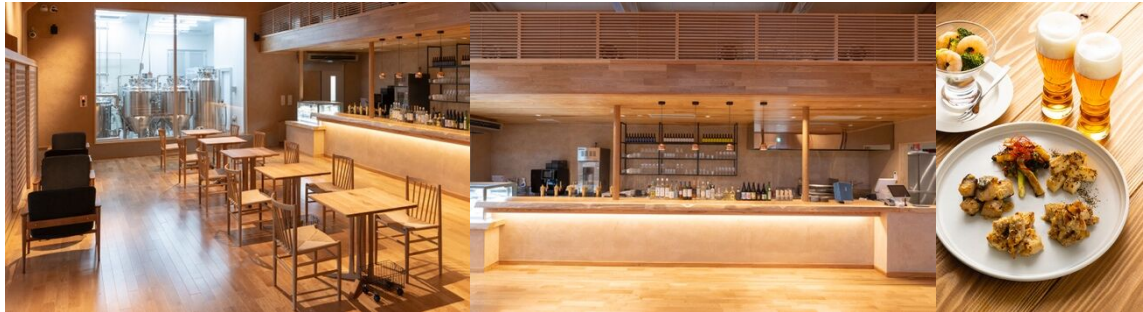
「米の蔵」では、量よりも質にこだわった“小さな仕込み（60kg）”で本格的な日本酒づくりが行われています。2020 年 3 月に、宇佐市が地域活性化を目的とした「清酒特区」に全国で初めて認定されました。そのため、「辛島 虚空乃蔵」では実際に清酒が造られている施設で日本酒づくりを体験することができます。

無料の酒蔵見学(平日限定 1 日 2 組(1 組 5 名まで))では、お米から日本酒が出来上がるまでの工程を教えていただいた後、白衣に着替えて醸造場内へ。日本酒づくりに従事する蔵人の方から醸造の工程などをご説明いただきながら、蒸したお米などの日本酒の原料をかき混ぜる糴入れ(かいいれ)の作業を体験していきます。醸造場内では毎日いろいろな作業が行われているため、訪れる日によって見学できる工程が異なることも魅力です。



◎ 温もりあふれる飲食スペースと発泡醸造場「麦の蔵」

麦の蔵では、地元宇佐産の大麦「ニシノホシ」の麦芽を使用したクラフトビール「KOKU NO CRAFT」が大分県産の食材を使ったおつまみなどと一緒に提供されています。「米の蔵」のように中に入ることはできないものの、建物内には発泡醸造場もあり、ガラス越しにビールが造られている様子を見学することができます。また、アルコールメニューのほかにも地元のお店とコラボレーションして開発しコーヒーやスイーツもあるので、お酒を飲まない方も気軽に利用でき、子供から大人までさまざまなシーンでおすすめの施設です。



<施設 DATA>

辛島 虚空乃蔵（からしま こくうのくら）

住所：宇佐市辛島 4-3

電話番号：0978-32-1432

営業時間：10:00～17:00

定休日：水曜（祝日の場合は営業）、盆、年末年始

料金：入場無料

大分県では、日本酒や焼酎の酒造のほかにも、ワイナリーやブルワリーが各地に点在しています。

大分県を訪れた際は、各エリアをゆっくりとまわりながら、その地ならではのお酒を楽しんでみてはいかがでしょうか。

詳しくは大分酒造組合のホームページや大分県の観光サイトを参考にしてみてください。

大分酒造組合 HP：<http://www.oita-sake.or.jp/>

大分県観光情報公式サイト：<https://www.visit-oita.jp/>

この資料は大分県 PR 事務局が独自に作成したものです。本件に関する掲載、取材等のお問い合わせは下記までお問い合わせください。

大分県 PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）
担当：飯塚（080-3438-6097）、小森（070-3239-1470）、田中、松瀬
Email：oita@ssu.co.jp