

# 近江の地酒もてなし普及促進協議会 結果概要

## 開催日時、場所

令和6年9月12日(木)10時00分から11時45分  
滋賀県庁北新館5-B 会議室

## 参加委員

別紙出欠表の通り

## 次第

<開会>

第5期委員発足による自己紹介

<議題>

議題(1) 会長および副会長の選出について

○事務局より会長・副会長を推薦

会長:滋賀県酒造組合 会長 喜多 良道委員

副会長:滋賀県中小企業団体中央会 専務理事 宇野 良彦委員

→異議なしにより、会長(酒造組合 喜多委員)・副会長(中小企業団体中央会 宇野委員)選出

【会長(酒造組合 喜多委員)挨拶】

【副会長(中小企業団体中央会 宇野委員)挨拶】

議題(2) 各団体の令和6年度の実績内容について

各団体から主に10月の促進普及月間に関する取組予定を報告

### ① 滋賀県酒造組合

- ・家庭向けに、コラボ純米酒(720ml)の販売。
- ・参加・協力する飲食店を200店舗募集し、コラボ純米酒1.8ℓ x 1本とポスターを配布。
- ・10月13日(日)11:00~16:00 京阪浜大津駅前「スカイクロス」および「明日都」にてイベント「秋の大おさけ日和」を開催。
- ・8月末に米国ミシガン州に赴き、数蔵とともに滋賀の地酒をPR。輸出促進を図る。

### ② 滋賀県小売酒販組合連合会

- ・コラボ純米酒の販売協力。
- ・水口酒販協同組合にてテイクアウトイベント「こうかはしご酒」を実施。
- ・10月19日(土)近江鉄道のガチャコンフェスタにおいて、各駅前で地酒の試飲・販売。

### ③ 株式会社エスサーフ(欠席)

- ・ コラボ酒を核とし滋賀酒全体の需要喚起に取組予定。
- ・ 夏を越し熟成された美味しいひやおろしを消費者の皆様にも味わっていただく企画を展開。

### ④ 滋賀県旅館ホテル生活衛生同業組合

- ・ 地産地消を高めるため、生産者との大交流会を開催予定。その場で酒造組合に県下の地酒をPRしていただき需要拡大につなげる。

### ⑤ 一般社団法人日本ソムリエ協会

- ・ 9月12日(木) 滋賀支部 例会セミナーにて比較テイスティングを行い、味わいの幅を探索することでペアリング等に活用。
- ・ 6月27日(木) 郷土料理とのペアリングを滋賀酒5アイテムと共に例会を実施し、郷土料理と共に全国へ滋賀酒の魅力を発信した。
- ・ 各委員の飲食店でもそれぞれ近江の地酒の振興のためのイベントや企画を実施。

### ⑥ 公益社団法人滋賀県栄養士会

『健康未来食品』『郷土食材』を使って、簡単で美味しく元気でいられるように、主食・主菜・副菜・デザートメニューを盛り込んだ0次予防レシピ集を発行。その中に滋賀の地酒の歴史・滋賀の地酒の特徴・蔵元分布図を掲載した。

### ⑦ 公益社団法人びわこビジターズビューロー

- ・ 10月16日(水)～10月22日(火)6日間(※17日店休日)、(株)平和堂 ビバシティ1階 特設催事場にて【うまいもんええもん市】を開催。近江の地酒パンフレットコーナーを設置し、地酒の普及に努める。

### ⑧ 滋賀県中小企業団体中央会

- ・ 地区別代表者会議(4月)、役員会(5月)、県大会(9月)等の当会が主催する会議の後の懇親会での乾杯用に地酒を準備するとともに、会員組合にも地酒での乾杯を推奨。

### ⑨ 幡委員

- ・ 10月13日(日) イベント「大おさけ日和」にて『滋賀酒』本販売。
- ・ 10月20日(日) 浜大津こだわり朝市 小川酒店ブースにて販売ボランティア。
- ・ 毎日新聞コラム「今日も良いお酒を」にて「近江の地酒普及促進月間」を広報。

#### ⑩ 滋賀大学教育学部(欠席)

- ・1 回生授業「環境教育概論」内で食農教育に関わり稲作体験を実施し、収穫までが完了。
- ・滋賀大学の全学部他希望する学生が参加する「琶ぐくみプロジェクト」が組織されるようになり、稲作から酒造体験、販売促進などに関わる様々な取り組みを学生中心で進めている。

#### ⑪ 小田委員

- ・年間を通して蔵元さまご協力のもと店頭で試飲宣伝販売会を実施。
- ・近鉄のアプリでの告知や近鉄の Instagram にて投稿。

#### ⑫ 滋賀県

- ・近江の地酒おもてなし推進店制度の推進。(令和6年8月末時点 122 店舗)
- ・Instagram で地酒イベントや近江の地酒おもてなし推進店制度の紹介を配信。
- ・県内外のイベントにブース出展し、地酒の試飲を実施。
- ・10 月「近江の地酒もてなし普及促進月間」に実施される各団体のイベントおよび取組等をマスコミへ情報提供。

#### ⑬ (オブザーバー)滋賀県工業技術総合センター

- ・技術力向上を支援しているセンター。日本酒に関連した様々な分析装置等も設置している。酒米の新品種の開発やコラボ純米酒についても分析等を行っている。

#### 【補足①】滋賀県農業技術振興センター

- ・酒米の生産は半分くらいは山田錦が占めているが、滋賀県が奨励している品種は吟吹雪と玉栄。しかし近年、吟吹雪は少収となるケースが増えており、おおよそ半分くらいしかとれないという事態が発生している。また、玉栄では農産物検査における検査等級が低迷。これらは温暖化が原因であると考えられる。
- ・2017 年から新品種の開発を行ってきたが、ようやく期待できる品種が出てきたので紹介する。吟吹雪と玉栄と比べても背が高い大きな品種となっており、収量にも期待できる。
- ・新品種は吟吹雪と吟おうみを親として持ち、それぞれの良い特徴を引き継いでおり、特徴としては心白の発現率が高い。
- ・工業技術総合センターでは試験醸造を行い、様々な分析を行うなかで、味の感覚を評価する機械による分析も行った。

・既存の酒米と遜色ない出来具合になると見込んでおり、醸造試験で今後データを取る中で特徴をつかんでいく。

#### 【補足②】滋賀県みらいの農業振興課

・早く新品種を使ったお酒が届けられるように努力する。最短で令和7年度に品種登録、令和9年度に新品種の栽培を実施したい。

・この協議会の多様な所属の方に、新品種のお酒を盛り上げていくためにぜひアイデアをいただきたい。

(喜多会長)

全国各地においても、各府県で独自の米の開発は昔から実施しているが、生産者にとっても、酒造会社にとっても良いお米を作るのは大変難しいこと。滋賀県らしい酒米をどう作るか、というのが大事である。

GIの生産基準は「滋賀県産米を使った純米酒」となっている。GI「滋賀」は各蔵の販売も好調であり、海外でもPRしているところ。

「滋賀県産米」からレベルを上げて「滋賀県産の酒造好適米」にして、スペシャルGIのような形にすることで、より競争力を上げられ、差別化も図れるのではないか。そのために吟吹雪や玉栄の酒米生産の戦略は滋賀の地酒の醸造戦略につながる。

飯米だけに限らず、酒米についても県の農水の施策の中に位置づけてほしい。

#### <質疑応答>

(喜多会長)

ソムリエ協会の山本委員、ぜひ新しい酒米のお酒ができたときには従来の酒米との比較をぜひ研修会等で実施いただき、様々な評価をいただきたい。

(山本委員)

味の分析などについて説明いただいた資料、グラフが白黒なので分からない部分があった。また、新品種の名前の由来なども聞いて、ストーリーと一緒に伝えさせていただきたい。

(農業技術振興センター)

名前はまだ決まっていない。現在はまだ試験番号(コードネーム)で呼んでいる。

(喜多会長)

滋賀県らしい名前にしたい。酒造メーカーからもお願いさせていただくことがあるかと思う。

近江米振興協議会についても種もみの管理をしていただくことになる。

名前はどのように決定するのか。

(中小企業団体中央会)

きらみずきの場合は、一般募集した名称と、デザインの案について人気投票をして決めた。人気投票をする過程も一つのPRとしていた。酒米もネーミング等をストーリー仕立てできるとよいかと思う。

(滋賀県)

大阪の駅ビルである大阪ステーションシティの屋上に小さな田んぼを設けられており、そこに滋賀県の酒米(吟吹雪)を植えて、そのお米を使ってお酒を醸造し、滋賀の酒米・地酒をPRするという企画が実施されている。

(喜多委員)

できたお米を使って喜多酒造で醸造する。一つのイベントとして実施しているが、吟吹雪の厳しい現状や新しい酒米の開発などのことも併せて発信することで、飯米だけではなく酒米にも注目いただける機会としたい。実際、お米が違えばお酒の味も異なる。そのために各蔵で様々な戦略を練って、いろいろな酒米を使って醸造している。

### 議題(3) 近江の地酒と食文化

滋賀県栄養士会 会長 澤谷委員より講話

<閉会>

・次回の協議会は年明け2月頃開催予定。