

Branch Spirit

北日本支部

地理的表示「GI山形」の指定を受けて

仲野 益美

山形県酒造組合は、2016年12月16日に国税庁より、地理的表示「GI山形」の指定を受けました。これは日本酒部門では石川県の白山菊酒（白山5歳）と日本酒（国全体）の指定に次ぐものであり、県単位としては初めての指定となります。

日本酒以外では焼酎、ワインの生産地域が地理的表示の指定をすでに受けていますが、日本酒は、国内のいたる所に銘醸地があり、どこの県や地域が優れた特徴を有しているかという価値観を見極めるのが甚だ難しく、申請から指定まで約2年半の歳月を要しました。

ではなぜ山形県が地理的表示に指定されたのでしょうか？そのポイントは人的要因にあると思われます。

小さな酒蔵が50社以上存在する山形県は、特に固有の杜氏集団もなく、地味な酒造りで地元で愛される酒を製造してきました。しかし、吟醸酒ブームが到来し、地元の普通酒が減少する中、生き残りを賭けて、官民、地域一体となり、人材育成と醸造技術の向上に取り組んだのです。

最初に、全国新酒鑑評会での金賞受賞を目指すために大吟醸造りを奨励し、1985年に本県を代表する大吟醸の統一ブランドとして「山形讃香」を立ち上げました。大吟醸を製造しても販売できない酒蔵のために、「山形讃香」に選ばれた大吟醸酒は、山形県酒造協同組合が販売するというシステムで、これにより、大吟醸を製造する酒蔵が増え、金賞受賞数も伸びていきました。現在は県産米「出羽燦々」を使用した純米大吟醸「山形讃香」として、山形県のシンボル酒となっています。

同様に酒を審査して認定するやり方では、1995年から県産米「出羽燦々」を使用した純米吟醸DEWA33、2009年より県産米「出羽の里」を使用した山形セレクションを立ち上げ、審査で合格した認定酒を全国に向けて販売しました。

前記した酒の品質をさらに向上させるため、1987年に各社の蔵元、蔵人で構成する「山形県醸造会」を設立し、年に数回の酒造セミナーの開催や、酵母の研究（第1班）、原料米・麴の研究（第2班）、貯蔵管理法やヒット商品の解析（第3班）などの研究班を作り、酒造りの閑散期

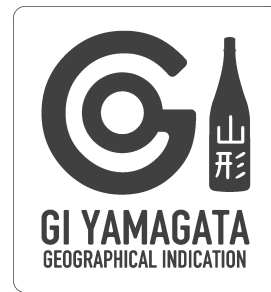


図1. 「GI山形」のシンボルマーク

に工業技術センターと班員が協力して研究活動を行うなど、最新の酒造技術と情報を県全体で共有できるようにしました。

また、県内外の酒蔵視察や学習会への参加を継続するなど、県内外の技術者との交流も深めています。

鑑評会への取組みでは、全国新酒鑑評会に出品した全社の製造データを県工業技術センターに集め、それをセンターが解析し、その結果を各技術者にフィードバックするやり方で酒造技術を高めてきました。これらの努力の継続により県内酒蔵の製造責任者（杜氏）は、全社で社員が担当するようになっていきます。

このような各酒蔵や技術者同志の情報を共有するネットワークの構築が、今回の地理的表示「GI山形」の指定に向けた大きな力となったと考えています。

「GI山形」指定を受け、最初に取り組む活動としては、国内市場におけるGIの啓蒙と周知、そして輸出事業の強化だと思っています。

国内においては、GIの説明と「GI山形」の啓蒙を強化するために国内販売を強化し、主要な都市部で組合主催のイベントを開催し、日本酒ファンに「GI山形」を知っていただくような活動に取り組めます。

また、本県は東北6県の中でもっとも多く日本酒を輸出しており、「GI山形」のシンボルマークを認定酒に貼り、それを活用しながら輸出強化に取り組むことを最重要課題として位置付けています。そして、この地理的表示「GI山形」を世界のマーケットに広めていくことが急務と考えています。また、ジェトロの協力を仰ぎながら海外の数か所の都市で県単位でのイベントも企画しているところです。

山形酒は、全体的にやわらかくて透明感のある味わいが特徴です。地理的表示「GI山形」の指定により、日本酒全体に対する関心が高まり、市場がますます活性化するように努力したいと考えています。