A wide-angle photograph of a misty landscape. In the foreground, a river or stream flows from the left, its surface calm and reflecting the surrounding greenery. A rocky shoreline runs along the middle ground. The background is filled with a dense forest of dark green trees, partially obscured by a thick layer of low-hanging mist or fog that hangs over the water. The overall atmosphere is serene and somewhat ethereal.

# Celestial Water



MIÉ SAKE BREWERS ASSOCIATION

# Celestial Water

## TABLE OF CONTENTS



### The Land "Mie"

- {
  - 自然と水が豊かな三重
  - 三重の稲作の歴史
  - 神に捧げる自然の恵み

### The Water

- {
  - 過去と現在をつなぐ水
  - 天からの恵みの水

### Symbiosis

- {
  - 繰り返される永遠の祈り 伊勢神宮
  - 自然と人の共生

### The Sake

- {
  - 伝統を持続させるため、知恵と技術で醸す三重の酒
  - 日本酒における「水の重要性」/ 三重県の水の特徴について
  - 日本酒の造り方

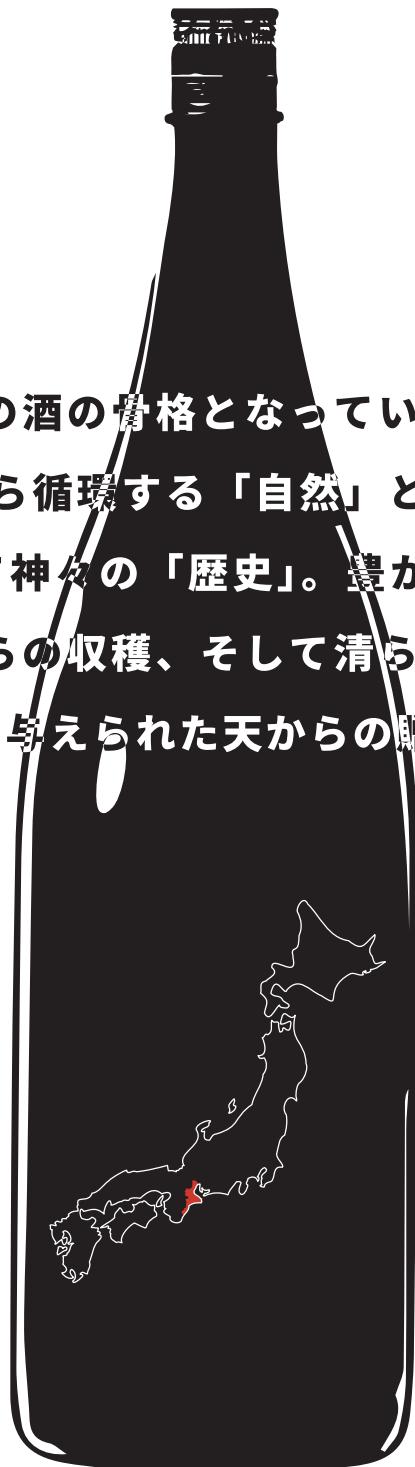
【コラム】三重県のテーブルにクローズアップ！

三重県酒造組合について

.....

# The Land “Mie”

三重の酒の骨格となっているのは、  
古くから循環する「自然」と「社会」、  
そして神々の「歴史」。豊かな魚介、  
大地からの収穫、そして清らかな水は、  
この地に与えられた天からの贈り物——。





## 自然と水が豊かな三重



三重県は、日本列島のほぼ中央に位置し、太平洋に面して南北に長い県土を有します。北中部には、伊勢湾に沿って低地（伊勢平野）が広がり、その西側には標高700mから1200mの鈴鹿山脈や布引山地などがあります。南北に連なる布引山地の西側には、山々に囲まれた伊賀盆地。県中央を流れる宮川沿いには、県内最高峰1695mの日出ヶ岳を中心に紀伊山地が形成されています。また、三重の近海・熊野灘の海岸線は、せまい湾が複雑に入り込んだ「リアス式海岸」。四季折々の三重の自然と出会うことができます。

県内で多くの人が居を構える伊勢平野は、南北に長くて広い平野。年平均気温は15度前後、年平均降水量は1800～2000mmと、温湿な気候が特徴です。

熊野灘沿岸は、紀伊山地が北西の季節風をさえぎり、沿岸を暖かい黒潮が流れているため、県下で最も温暖な地域です。また、日本百名山にも数えられる大台ヶ原山系一帯は、日本屈指の多雨地帯としても知られ、年降水量の平均値は約4000mmと、伊勢平野のほぼ倍の雨が毎年降り注いでいます。

伊賀盆地の1月の平均気温は3度。県内で最も寒さの厳しい地域です。逆に夏には厳しい暑さとなり、気温の年変化や日変化が大きな内陸盆地気候です。年降水量は1300～1500mmと、県内で最も雨の少ない地域です。



## 三重の稻作の歴史



古来より、日本は「豊葦原瑞穂（とよあしはらのみずほ）の国」と称され、“水に恵まれ稻が立派にみのる国”といわれていました。私たち日本人にとって、米は主食であると同時に、神と人との結ぶお供え物でもあります。

三重の稻作の歴史は古く、2000年前に古代皇族・倭姫命(やまとひめのみこと)が伊勢神宮の神田(しんでん)を定めたとの伝承があるほどです。

伊勢神宮では、稻作など自然からの恵みに祈りを捧げることで人々の安寧を願う、年間1500回にもおよぶ祭りが催されています。お祭りにお供えされる米は、三重の清らかな水によって育てられ、その年にとれた新米は、「神嘗祭（かんなめさい）」で奉納されます。こうして神に捧げることで、天の恵みに感謝の意を表しています。



Celestial Water

MIÉ SAKE BREWERS ASSOCIATION



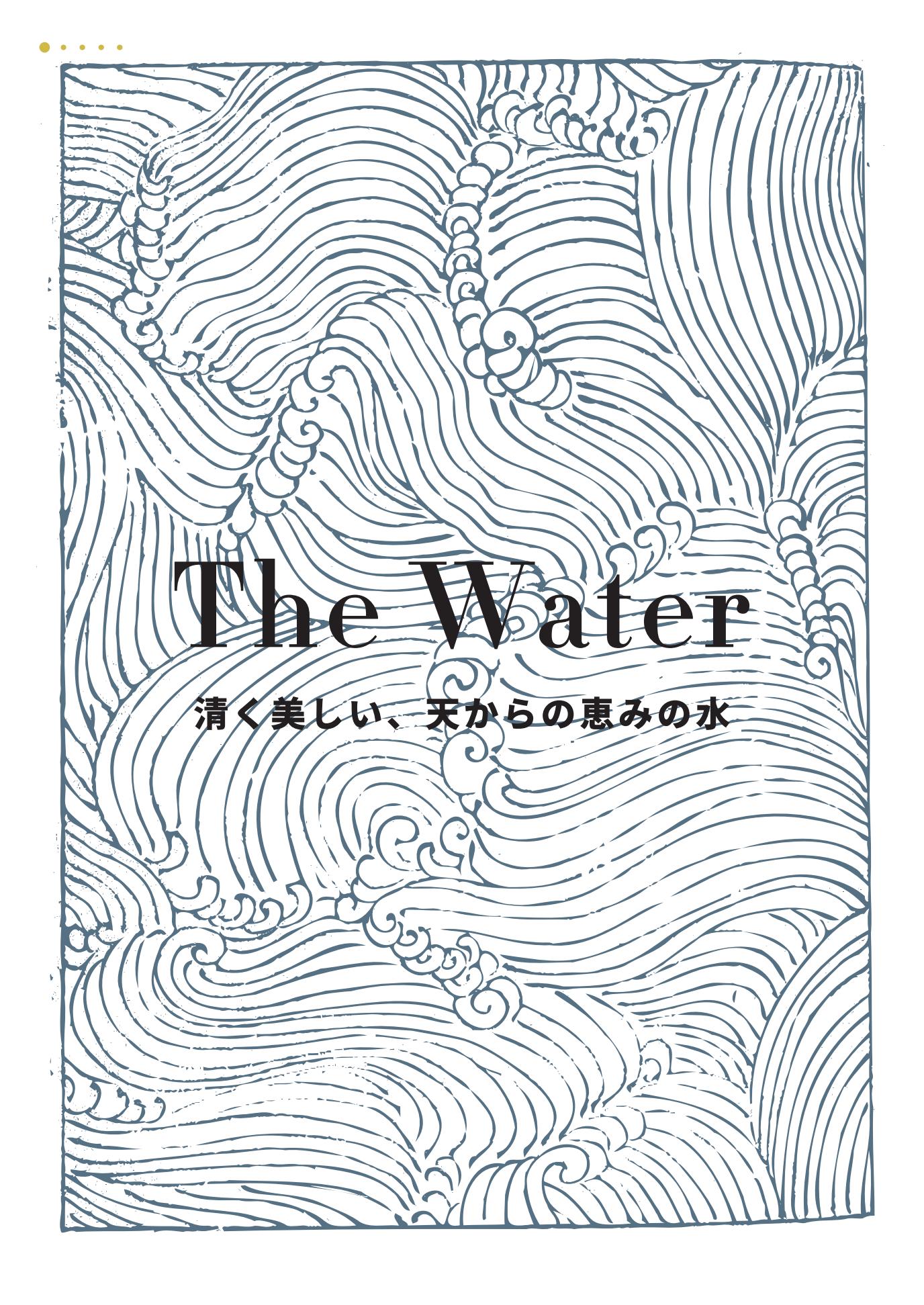
## 神に捧げる自然の恵み



三重の酒の歴史は、神に捧げるお供物の中に見ることができます。現在まで約1500年間続く「日別朝夕大御饌祭（ひごとあさゆうおおみけさい）」は、朝と夕の2度、神に祈りと感謝を捧げるお祭りです。

お供物は、御飯三盛、鰹節、魚、海草、野菜、果物、御塩、御水、御酒三献と品目が定められており、なかでも「米・塩・酒・水」は伊勢神宮の中で自給自足しています。また鰯（あわび）、鰹、魚、海草などの海の幸は神饌に欠かすことのできない食材であり、それらもすべて、三重の地で採れたものです。





# The Water

清く美しい、天からの恵みの水

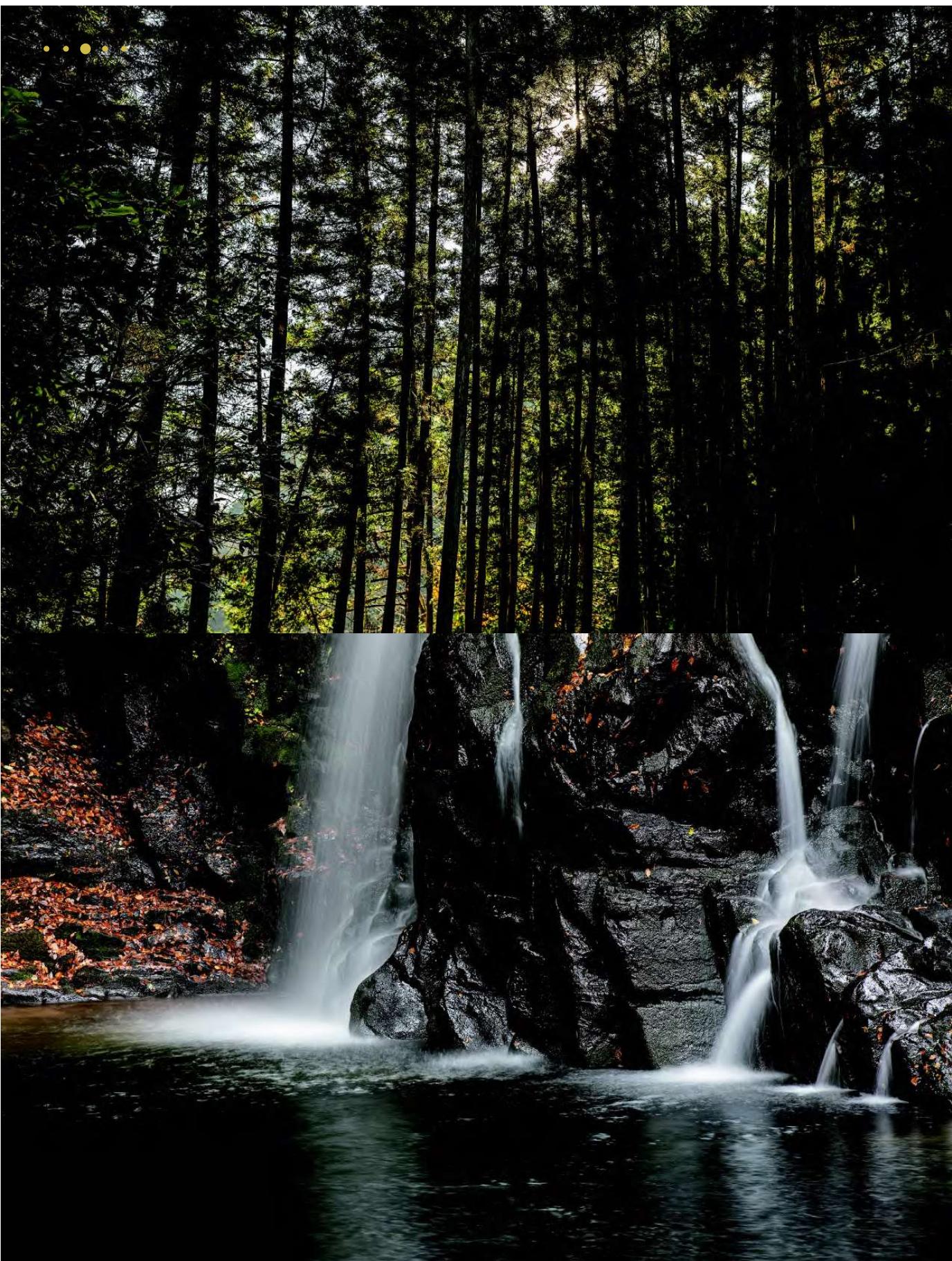


## 過去と現在をつなぐ水



三重県を流れる豊かな河川は、紀伊山地や鈴鹿山脈に代表される雄大な山々から流れ出る雨水。天から森に降った雨は、川を流れる水に姿を変え、太平洋に注ぐ。その後、蒸発して、また天に昇り雲となり、森に還る。水は、地球が誕生したその時から体積を変化させることなく循環し続け、私たちに恵みをもたらす。





**Celestial Water**

MÉ SAKE BREWERS ASSOCIATION



Celestial Water  
MIE SAKE BREWERS ASSOCIATION



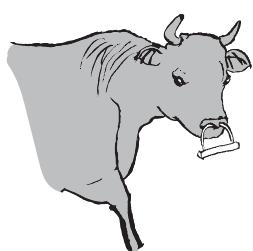
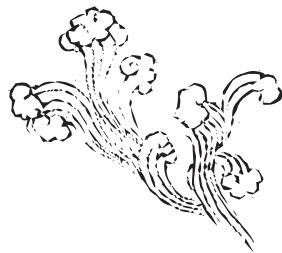
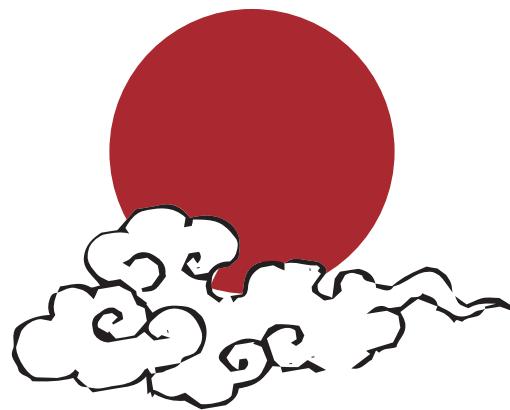
## 天からの恵みの水

- Celestial Water -

天から三重の森に降り注いだ雨は、川を流れ、海へと注ぎ、命を紡ぎ、また天へと還っていく。  
永遠に繰り返される水の循環。海、米、酒、そして神。この天から授かった三重の水を、  
「Celestial Water」と名付けました。

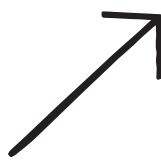
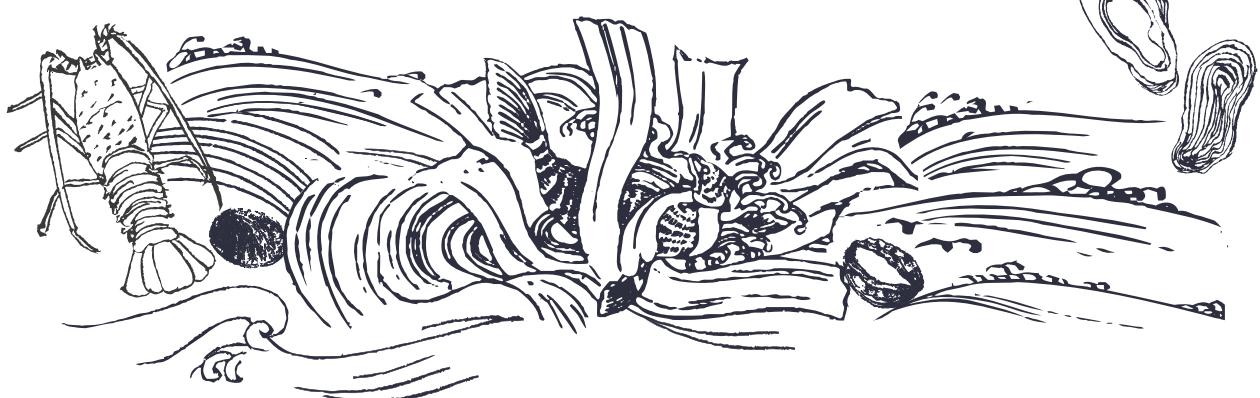
Celestial Water

MIE SAKE BREWERS ASSOCIATION



# Symbiosis

自然と人の共生





繰り返される永遠の祈り  
**伊勢神宮**



伊勢神宮は、正式には「神宮」といいます。神宮には、天照大御神（あまてらすおおみかみ）をお祀りする皇大神宮（内宮）と、豊受大御神（とようけのおおみかみ）をお祀りする豊受大神宮（外宮）を始め、125の宮社が含まれます。伊勢市にある神宮の面積はパリ中心部とほぼ同じ大きさで、そのほとんどは森です。皇室の繁栄、世界の平和、そして五穀豊穣を祈って、毎年数多くの祭りがここで行われています。



神宮最大のお祭りは、ご社殿を 20 年に一度造り替える「式年遷宮」。1300 年に  
わたり繰り返されてきたこの祭事は、常に瑞々しいご社殿へお遷りいただくことで、  
“永遠に変わらないこと” に大きな意義があるといえます。



## Celestial Water

MIE SAKE BREWERS ASSOCIATION

# Nature And People.

## 自然と人の共生



自然からの恵みとは、与えられるものではなく、借り受けるもの。

恵みの循環を未来へと紡ぐため、感謝の念を込めてお返しする。

偉大なる自然の恩恵に対し、畏敬の念を込めて、人々は祈りを捧げる。

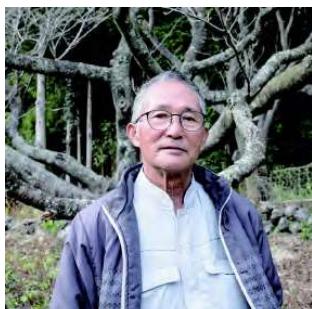


大野 愛子 さん フォトグラファー × 海女

「海女は自然相手の仕事です。季節によって獲れる物も変われば、台風や大波、大風や大雨の時には、海に出ることすらできない。大漁の日もあれば、そうじゃない日もある。海女の仕事は自分の力だけではなく、授けてもらうもの。海の中は、危険と隣り合わせ。だから海やご先祖、氏神さん、ご神体、伊勢神宮に感謝や安全を毎日祈願します。そうやって、何世代も前からみんなで助け合い、この海の恩恵を受けて暮らしていることに感動を覚えます。次は私たちの世代が、豊かな海の資源を後世まで残す役目を果たす番。そう心に誓い、今日も私は感謝を胸に、海へと潜る」

天白 幸明 さん 鰯燻し小屋 かつおの天ばく / まるてん有限会社 代表取締役

「御食国鰯節、伊勢神宮への奉納をものづくりの基本とし、神々に感謝し、祈り、捧げ、分かち合う『神人共食（なおりい）』の精神性を受け継いてきました。この地の風土を理解し、神宮の里山・里海の自然の循環を守り、人に良いものづくりの仕組みを完成させた、先人の知恵を今に活かすことを生業としています。この恵みをありがたく享受し、自然への畏敬の念と感謝の気持ちを忘れずに、次世代へとつないでいくのが『御食国 鰯節屋』の天命と感じています」



稻田 武久 さん 米農家

「私は『イセヒカリ』というお米を、農薬をなるべく使わない方法で栽培しています。この『イセヒカリ』は、伊勢神宮の御神田で栽培されていたお米のうち、ある年台風で壊滅的な被害を受けた際に 2 株だけ残っていた稻穂から選抜された品種です。先祖から受け継いだ土地で、伊勢神宮からのお米を、伊勢神宮の山から湧き出た水で育てる。農薬に頼らない米作りは、自然の影響を受けやすく、品質が安定しないという面もありますが、このお米がみなさんの食事、お酒として届き、笑顔を生み出すことを思えば、苦労は喜びに変わります。この仕事を今、20 代の学生たちが受け継いでくれようとしています。私が目指している、本来あるべき自然の循環の中で行われる農業を、次の世代に託したいと思っています」

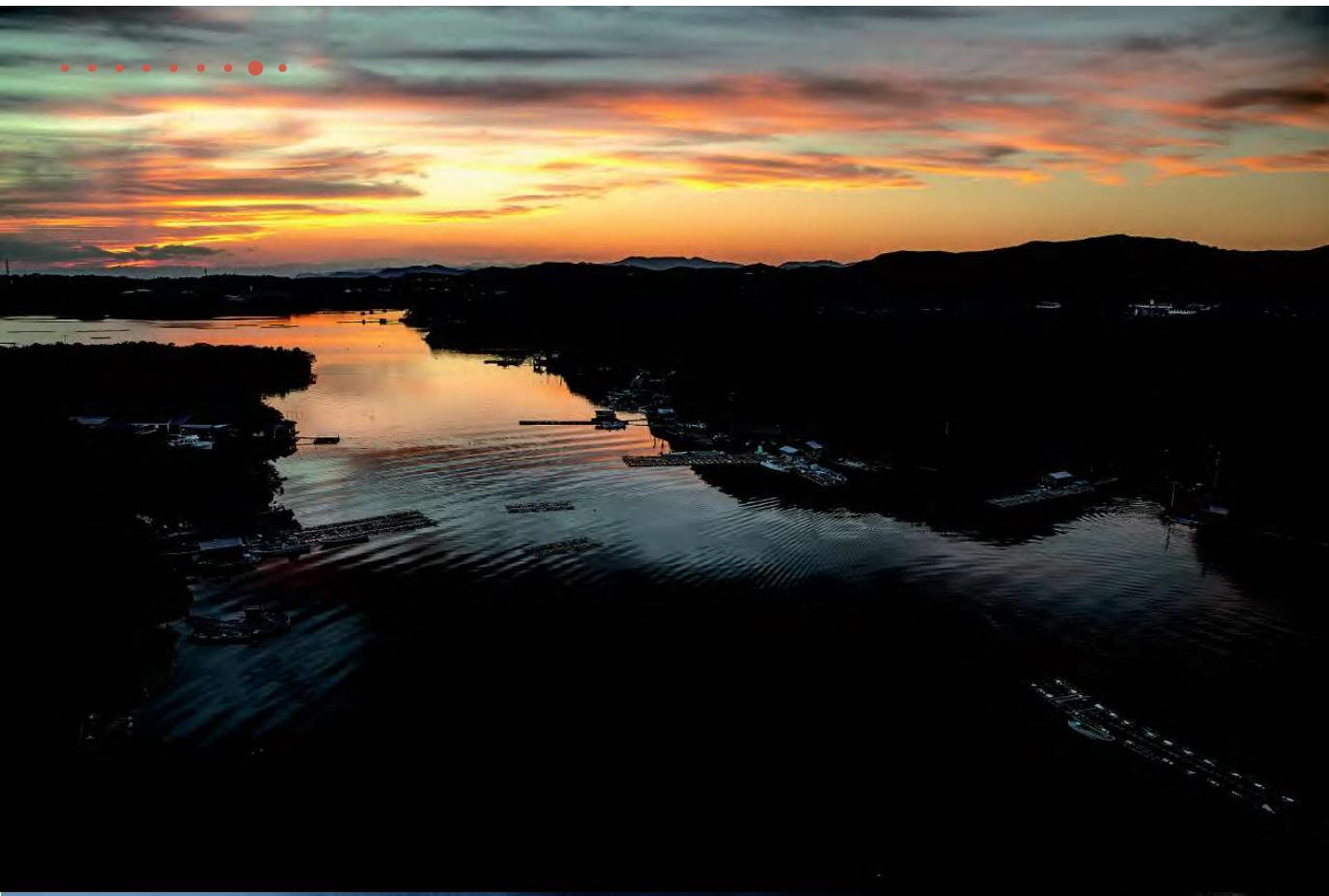


Celestial Water

MIE SAKE BREWERS ASSOCIATION



Celestial Water  
MIE SAKE BREWERS ASSOCIATION



## Celestial Water

MIE SAKE BREWERS ASSOCIATION

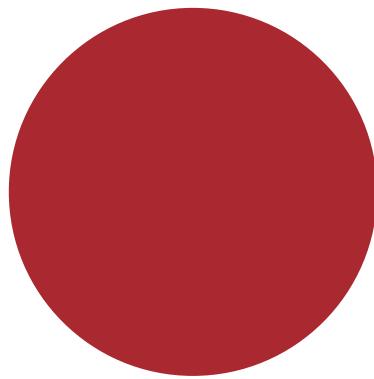


古代から農業・漁業は厳しい自然と深く関係があり、これらに従事する人々は神様に特別な想いを抱いていました。

彼らが欠かすことのない、伊勢神宮への奉納には、この厳しい自然の中で授かった恵みを“お返しする”という意味が込められており、酒造りの蔵人たちもまた、いただいた恵みを最大限に活かす責任を果たすべく、そして神様に差し上げても失礼のないよう、日本酒を丁寧に造り続けているのです。

Celestial Water

MI SAKE BREWERS ASSOCIATION



# Circulation



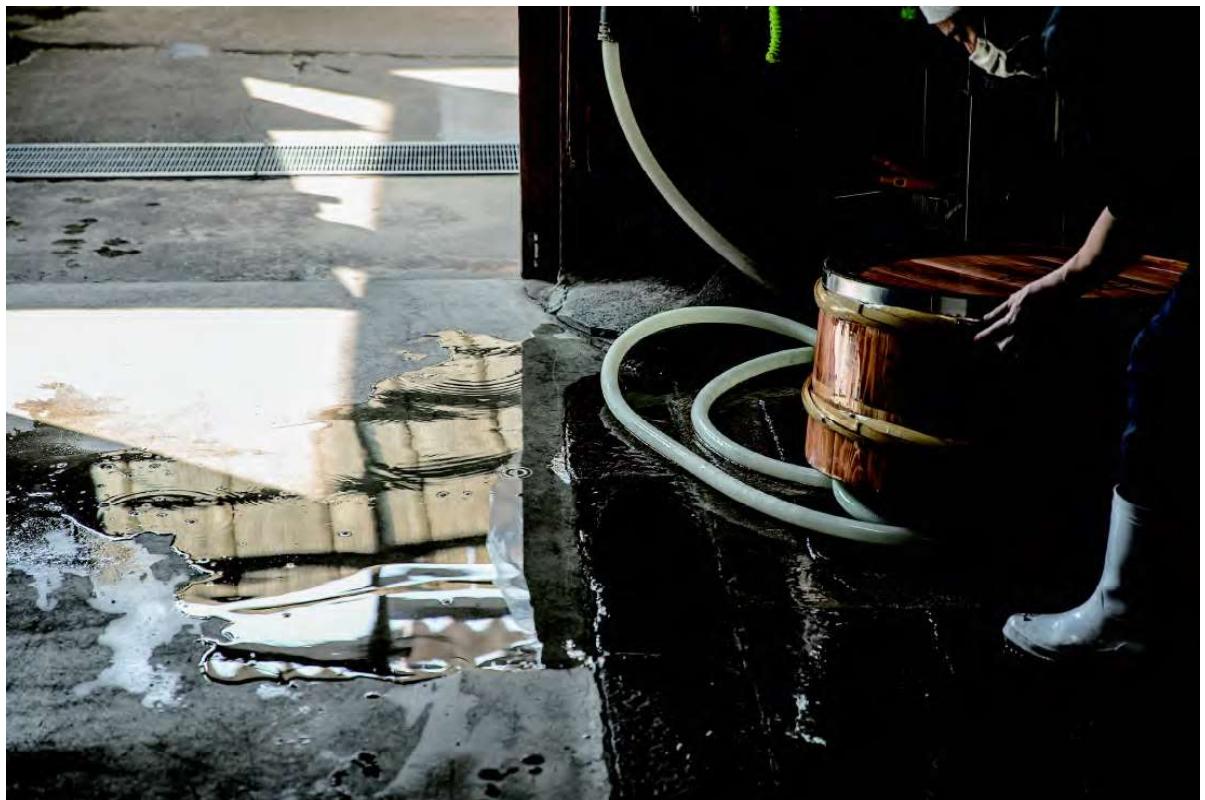
## 伝統を持続させるため、知恵と技術で醸す三重の酒



三重県には古くから東海道や熊野街道をはじめ、伊勢神宮への参宮街道が多く整備されており、全国津々浦々の人々が往来していました。人とともに食・芸術・産業などの文化が交差する情報の集積地でもあり、そしてそこには旅人の疲れを癒す酒がありました。

伝統的な成り立ちを大切に、今日まで長い歴史を重ねる三重県の酒蔵では、自然の循環によって育まれる原料に感謝を込め、この地の酒造りを未来へつなぐことで恩返しができるよう、持てる技術と情熱のすべてを注いでいます。

そこには、伊勢神宮が 20 年に 1 回の建て替えをする「常若（とこわか）」の考え方と同じものがあります。“伝統”を守りながら刷新する。その精神を酒造りにおいても重視することで事業を継承し、味わいは進化させながらも、常に感謝の気持ちを忘れる事なく、真摯に酒造りと向き合い続けています。



## Celestial Water

MIE SAKE BREWERS ASSOCIATION



## Celestial Water

MIÉ SAKE BREWERS ASSOCIATION



Celestial Water

MIÉ SAKE BREWERS ASSOCIATION



## 日本酒における「水の重要性」

米と水を原料に、米麹を用いて米の澱粉を糖に変え、さらに酵母の働きで生まれる「日本酒」。

日本酒を作るためには、洗米からの全工程を考えると、酒造りに必要な水の量は、使用する米の量の約 50 倍とも言われています。仕込みの際に使う原料となる水だけでなく、米を洗うための水、米を蒸すための水、道具や酒蔵を清潔に保つための水など、大切な水は多くの行程で惜しみなく使われ、その水質は酒の味に大きく影響を与えます。

豊富な水資源に恵まれた日本だからこそ造られる“酒”といえるでしょう。



三重県の水の特徴について、地質学の専門家である久田健一郎、元筑波大学教授にお話を伺いました。

### 日本の地層は、世界でも稀な成り立ちと構造をしている

日本の地質は、世界的にみてとても特殊な構造をしています。海洋プレートの沈み込む場所、つまり海溝の陸側には、所々で堆積物や海山の破片などが陸側になすりつけられて、「付加体」がつくられています。日本は付加体の世界的模式地の1つであり、さらに、日本そのものが付加体からできている、といっても過言ではありません。

### 日本の水は、地質学的にも世界的に非常に特殊である

一方、地質が、水に与える影響を考えてみると、例えば、ヨーロッパのパリを中心とした地域の地層は、海底に堆積した石灰岩などで、堆積岩層がそのまま隆起した地質です。そのため、横たわった地層が多く、地下水も石灰岩層中に長く留まる場合が多いので、硬度が高くなるという傾向があります。

日本の地質は、組成が多様で、地層が平面よりも垂直になった複雑な形態が多く見られます。さらに、日本は世界有数の降雨量であるため、多量の水が短い期間で地層から湧き出し、軟水となります。

実は、日本の水は、地質学的にも世界的に非常に特殊であると言えるでしょう。

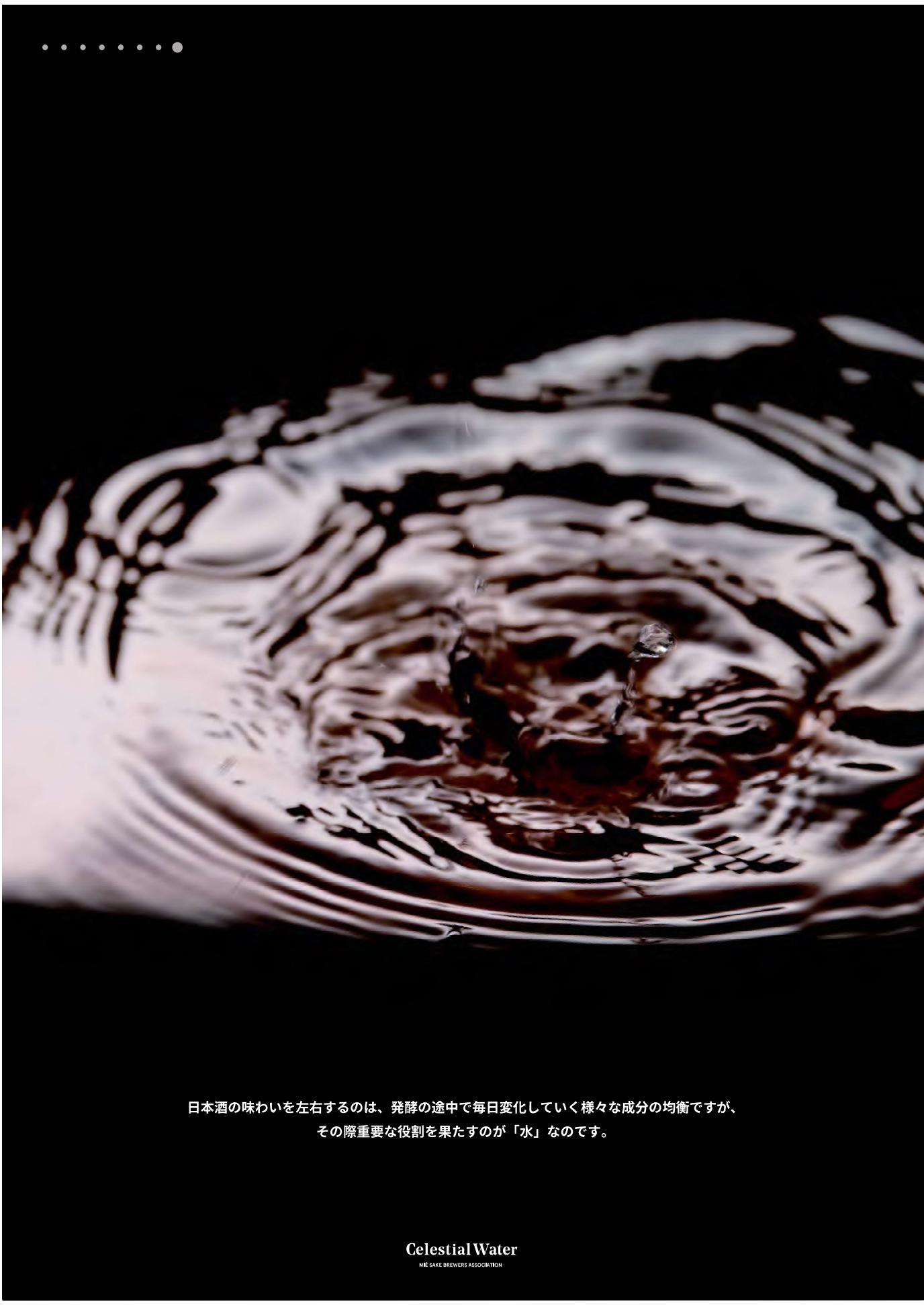
### 三重の水は、水量が豊富で柔らかな水質となっている

三重県の地質は、中央構造線を挟んで、北部と南部で大きく異なります。北部は花崗岩質岩類の地質で、南部は、黒色片岩、泥質岩の地質が多くなっています。三重の酒蔵は、中央構造線の北側にはほとんどが立地しています。

豊かな緑の森と山が多く降雨量に恵まれた三重県は、豊富な水量と柔らかな水が特徴と言えます。

# 日本酒の作り方

STAGE	構成要素	STEP	作業内容
1 原料処理		精米  洗米・浸漬  蒸きょう	<p>精米</p> <p>洗米によって米の表面に付着した糠（ぬか）などを取り除く。洗い始めた瞬間から米は水を含むため、洗った米を水に浸けておく「浸漬」の時間を厳密に管理し、米に適切な水分を含ませることが重要となる</p> <p>大型の蒸し器の中に洗った米を入れ、高温の蒸気で蒸し上げる工程。蒸した米は使用用途に応じて適切な温度に冷まし、次の工程へと運ばれる</p>
2 製麹	蒸米+種麹	製麹	理想的な麹（こうじ）を造り出す「製麹」は、日本酒造りにおいて、もっとも重要なパート。蒸した米に麹菌（こうじきん）の胞子を振りかけ、麹室の中で50~60時間かけて育成する。理想的な麹にするためには、繊密な温度管理が欠かせない。
3 発酵	麹・蒸米・酵母	酒母  醗（もろみ）	<p>発酵を担う微生物である酵母菌を育成する工程。酒母の製法は大きく2つに分かれ、1つは任意の酵母菌を酸性の培地で育てる「速醸系酒母（そくじょうけいしゅぼ）」、もう1つは酵母菌を育てる前段階にまず乳酸菌を発酵させる「生酛系酒母（きもとけいしゅぼ）」があり、それぞれ製法による個性を表現することができる</p> <p>日本酒の前段階である「醪」を発酵させ、そこで生じる糖分、酵母菌数、アルコール度数のバランスを測りながら、温度を管理し、発酵を進めていくことで日本酒は生まれる。醪の発酵具合は、汲水歩合（総米重量に対する汲水量の割合）の大小や、発酵中のタンクに追加で水を入れる「追い水」など、ここに至るまでのさまざまな複合要因によって変化するため、ひとつひとつの工程を、丁寧に行なうことが良い酒を造るために重要</p>
		上槽・搾り（しぶり）  完成	 



日本酒の味わいを左右するのは、発酵の途中で毎日変化していく様々な成分の均衡ですが、  
その際重要な役割を果たすのが「水」なのです。



## 三重県のテーブルに クローズアップ！

「三重の酒」には、食材と感動的なマリアージュを実現させるポテンシャルがあります。2020年6月、地理的表示(GI)が指定されたことで、三重県産の日本酒は、気候や土壌において優れている、いわゆるテロワールとして認められました。

そんな「三重の酒」と、同じDNAを持つ三重県産の食材を使った料理との相性は、やはり抜群なのです。

### 「伊勢海老」とのペアリング

身がしっかりしていて瑞々しいこと有名な「伊勢海老」。その味わいはジューシーで、「海の肉」という表現がよく似合います。にもかかわらず、「純米酒」をはじめとした「三重の酒」と合わせても、伊勢海老の味に負けず、しっかりと存在感を放ちます。少々塩気を感じる辛口の純米酒は、特に伊勢海老の食感に非常に合い、そのエビが口の中で躍り出しそうになるほどです。

### 「的矢牡蠣・浦村牡蠣・渡利牡蠣」とのペアリング

三重の特産品・牡蠣は、「これ以上のものはないだろう」と思われるほど三重県の純米酒と相性が抜群な食材。その純度も高く、エレガントな一皿に気高い酒質のある純米吟醸・純米大吟醸は、驚くほどマッチします。

生のままで食べる牡蠣は大ぶりで鮮度が高く、ほどよい磯の香りは「吟醸・大吟醸」の可能性を巧みに引き出す。口の中で比類なき、すっきりした味わいが広がります。

これは、三重県産の日本酒だからこそ実現できるマリアージュです。おすすめは、牡蠣とともに一杯を口に含み、同時に飲み込むこと。きっと、なかなか忘れる事のできない、素敵な食体験に出会えるはずです。

### 「鳥羽・志摩産天然あわび」とのペアリング

あわびと言えば、ワインの天敵。なぜなら、そのゴムっぽい食感のせいで、ワインは負けてしまうからです。一方で、三重県産の日本酒は調味料のような役割。あわびの堅めの食感を残しながら、その香りを引き立たせます。しっかりと冷やされた生酒とともに、楽しむのがおすすめです。

今度はみなさんの番です。ぜひ「三重の酒」で、さまざまな食材とのペアリングを楽しんでみてください。乾杯から始まる、素敵なひと時をお過ごしください。

KANPAI!

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

Xavier THUIZAT(グザビエ・チュイザ)

ホテル・クリヨン シェフソムリエ

「酒サムライ」叙任者

Kura Master 審査委員長



COLUMN



### Celestial Water

MÉ SAKÉ BREWERS ASSOCIATION

PHOTO From Hôtel de Crillon Paris



円は、太陽です。太陽は、信仰の象徴です。  
夏至には二見浦の夫婦岩の間から、冬至には伊勢神宮内宮宇治橋の大鳥居から太陽は上ります。



盃です。伊勢神宮では、お神酒はつねに新しい素焼きの盃に注がれ、神に捧げられます。



太陽の中の图形は、三重県の豊かな自然、歴史、伝統、食文化を象徴する「束ね熨斗」です。「束ね熨斗」とは、鮒の身を薄く削って干した熨斗あわびを束ねたものです。

一般に贈り物の際、縁起物として添えられるようになり、現在の「のし紙」の習慣につながっています。また、縁起のよい吉祥模様として、大漁旗、婚礼衣装などにも用いられます。



### 北勢（桑名市・四日市市・鈴鹿市・三重郡）

所在地	代表銘柄	会社名	所在地	代表銘柄	会社名
桑名市	青雲	(商)後藤酒造場	桑名市	上げ馬	細川酒造(株)
四日市市	神楽	神楽酒造(株)	四日市市	噴井	石川酒造(株)
四日市市	錦女	伊藤酒造(株)	三重郡菰野町	田光	(名)早川酒造
三重郡川越町	天一	(商)早川酒造部	四日市市	天遊琳	(株)タカハシ酒造
四日市市	三重の寒梅	丸彦酒造(株)	三重郡朝日町	富士の光	安達本家酒造(株)
三重郡朝日町	御山杉	(有)稻垣	四日市市	宮の雪	(株)宮崎本店
鈴鹿市	作	清水清三郎商店(株)			

### 中南勢（津市・松阪市・伊勢市・多気郡）

所在地	代表銘柄	会社名	所在地	代表銘柄	会社名
津市	高虎	松島酒造(株)	津市	初日	(株)油正
津市	きげんよし	今村酒造(株)	津市	寒紅梅	寒紅梅酒造(株)
津市	伝	(株)小川本家	松阪市	夢窓	新良酒造(株)
松阪市	白米城	中山酒造(株)	多気郡多気町	鉢杉	河武醸造(株)
多気郡大台町	酒屋八兵衛	元坂酒造(株)	伊勢市	おかげさま	(株)伊勢萬
多気郡明和町	伊勢旭	旭酒造(株)			

### 伊賀（伊賀市・名張市）

所在地	代表銘柄	会社名	所在地	代表銘柄	会社名
伊賀市	三重錦	中井酒造場	伊賀市	るみ子の酒	(名)森喜酒造場
伊賀市	半蔵	(株)大田酒造	伊賀市		井村屋(株)
伊賀市	俳聖芭蕉	橋本酒造場	名張市	而今	木屋正酒造(商)
名張市	天下錦	(株)福持酒造場	名張市	參宮	澤佐酒造(名)
名張市	瀧自慢	瀧自慢酒造(株)	伊賀市	義左衛門	若戎酒造(株)