平成26年度

平成26年5月8日(木) 午後3時30分から午後5時頃まで
山梨県酒造組合 会議室
山梨県酒造組合 9名
・以前は県内に54軒の酒蔵があったが、今は14軒に減少した。 ・和食とともに日本酒が世界に出ており、東京の市場でも日本酒のニーズが高くなっているが、良い酒米がなければ良い酒はつくれない。今後、原料米の質や作付け量が課題となってくる。 ・現在、県内で生産されている酒米は、他県で開発されたものである。県産日本酒の知名度を上げていくために山梨のオリジナル米で県産日本酒が醸造できるよう、開発をお願いしたい。 ・山梨には、ワインもあるし、きれいな自然やその自然が育てるおいしい野菜もある。県産日本酒を含め、いろいろな山梨の魅力がある。そうした認識で県も考えて欲しい。 ・地理的表示、県産酒(日本酒、ワイン、地ビール)で乾杯、酒蔵のツーリズムなど様々企画をしていくのでバックアップをお願いしたい。
・清酒業界も醸造量が減少傾向にあるが、ここにきて国際的に日本の清酒が非常に評価されていると肌で感じている。ヨーロッパのソムリエも、日本に来たらワインよりも清酒を味わって、いいものを探したいと思っているいる人が多いようだ。 ・山梨の知名度を上げて、ブランド力を高めることで、県全体が活性化する。そのためには、他県にない強みである富士山、もも、ぶどう、そしてワインということになる。けっしてワイン業界だけを振興する目的で取り上げている訳ではない。 ・農地中間管理機構で農地の集約化に取り組んでいるが、意欲的に酒米を生産しようという人が現れれば、機構を活用してまとまった農地での酒米の生産も可能になるのではないだろうか。
· · · ·



