

夢山水とは!?

「夢山水」は、愛知県の農業総合試験場山間農業研究所において、「山田錦」に「中部44号」を交配して育成された品種で、中山間地に適しています。玄米のタンパク質含有量が低いことから雑味成分が少なく、美味しいお酒に仕上がります。また、いもち病に強く、栽培しやすい特徴もあります。

「夢山水」から造られたお酒は、しばらくしてを瓶詰めした生原酒ならではのフレッシュな香りが立ち、フルーティーな甘みと酸味が感じられ、濃厚でやや辛口に仕上がっています。試飲をされたお客様にお話を伺ったところ、「口の中に香りが広がった」「軽くて飲みやすい」など、年齢・性別を問わず、多くの人から絶賛されていました。

協議会では、今年度から高級酒の原料として知られる酒米の「山田錦」の栽培や耕作放棄地を解消した農地でヒマワリの栽培をするなど、棚田再生に向けた新たな取り組みも始まっています。

「銘酒づくり」を中心にして、多くの方々が携わることで、地域の活性化や交流、地域のPRがより一層進むことが期待されます。



夢山水の栽培



夢山水から造った日本酒



～笹一新酒フェア～

- 今年度は11月8日(土)～16日(日)まで開催予定
- 8日・9日は大道芸・うまいもの市などのイベントを予定
- 15・16日は笹子骨董市のイベントを予定

第15回笹一新酒フェアの様子
(平成25年11月10日～16日)

銘酒づくりで

地域ブランドの発信を!!

—大月市初狩町の取り組み—



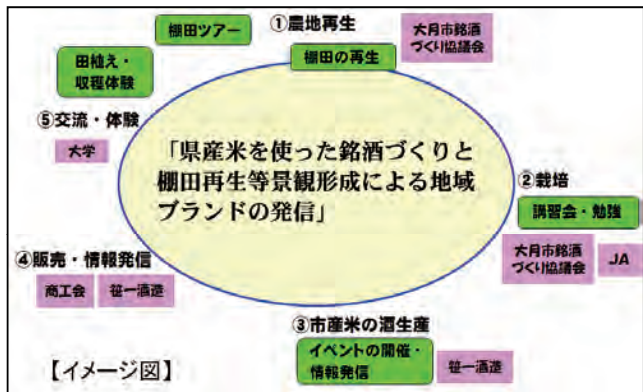
大月市初狩町では、地域の特産品作りを積極的にを行っています。

平成19年から、新たな特産品を目指し、水稲生産農家により日本酒の原料となる「夢山水」の栽培を始め、これを使って地元酒造メーカーである笹一酒造が製造・販売を行っています。

平成23年には農家、JAと連携し、県で実施していた「甲斐の銘酒造り支援事業」を導入して「大月市銘酒づくり協議会」を設立し、良質な酒米の生産安定を図るとともに農家所得の向上を目指しています。

協議会の指導のもと、今年は5月28日に田植えを行いました。田植えには、都留市にある都留文科大学の学生も参加し、稲の生育過程を学んだり、手植えで行う田植えに多くの時間を要するなど、農作物ができるまでにとっても手間がかかることを体験しました。

収穫した酒米は笹一酒造で熟練した杜氏（とうじ）により約2、3週間仕込まれた後、毎年11月頃に開かれる「笹一新酒フェア」でお披露目されており、たくさんの方で賑わっています。また、今年度は、都留文科大学の学生も参加し、「夢山水」で造った日本酒の販売を行う予定です。



田植えの様子