もっと！地酒の会

第7回定例会

日本酒提供元　千代菊株式会社

美濃の銘酒　長良川伏流水仕込み

蔵元概要

千代菊蔵元の初代・坂倉又吉吉之が、美濃の地にやってきたのは安土桃山時代。戦国の大名・蒲生氏郷の没後、国主運命を共にして武士を捨ててのことでした。美濃国・竹ヶ鼻村に居を定めた坂倉家は、元文三年（1738）七代目当主・又吉に至って酒造りを始めました。伊吹おろしの冷気が満ち、清流・長良川の地下水が豊富に湧き出て、また濃尾平野穀倉地帯の中央に位置するこの地こそ、酒造りに最適であることに着目したのです。

会社名	千代菊株式会社
住　所	岐阜県羽島市竹鼻町2733番地
TEL	058-391-3131（代）
FAX	058-391-5022
HP	http://chiyogiku.co.jp/
社　氏	片野 義人
創　業	元文三年（1738年）

酒造りの特徴

千代菊の酒造りの特徴の一つに、小造りと大造りの造り分けがあります。小造りは、洗米、酒母造り、麹造りを全てを徹底した手造りで行います。大吟醸・純米吟醸・吟醸・純米の造りはこの手造りで行います。大造りは、蒸米以後は出来る限り原料米に直接手を触れず、雑菌を排除して安定的な酒質の酒造りをしようという考えに基づいた酒造りです。主に、本醸造酒・普通酒はこの大造りで醸造しています。

岐阜県羽島市

岐阜県南部、濃尾」平野に位置する羽島市は人口約67,000人。千代菊のある竹鼻町は明治以降は中小の紡績工場などで栄え、繊維の町として対岸の尾西市（現：一宮市）と威を誇っていた。現在は岐阜や名古屋に向かう人びとのベッドタウンとなっている。

米と水のこだわり

千代菊では、最高級の酒造好適米「山田錦」はその産地（特A地区・A地区）と等級（特上・特等）にこだわります。JAS有機認定米は、産地に赴き直接農家の皆さんと協議し、契約栽培をしていただいております。もう1つのこだわりは「水」です。千代菊の仕込水は、清流「長良川」の伏流水です。地下128mの井戸から汲み上げた水を使っています。この水は「軟水」でまったく「無菌」の水です。醗酵のスピードはゆっくりでもろみ日数は長くなりますが、酸度が低く口当たりがソフトで上品な味わいのお酒になります。

まめ知識

有機米を使う――

千代菊が使っている原料米はアイガモ農法により育てられたものです。アイガモ農法とは、田んぼにアイガモを放して、除草・害虫の駆除をしてもらい、無農薬で米を育てる有機農法の手法の一つです。

地酒紹介

千代菊 にごり酒 しろうま

商品名	千代菊 にごり酒しろうま
原料米	ひとめぼれ
日本酒度	−5.0
酸度	1.2
アルコール度数	15.2度
精米歩合	68%
おすすめの召し上がり方	冷
レポート	少し甘めの軽くやっていただけるにごり酒。

大吟醸 光琳 紅白梅

商品名	大吟醸 光琳 紅白梅
原料米	山田錦
日本酒度	+5
酸度	1.2
アルコール度数	15.8度
精米歩合	48%
おすすめの召し上がり方	冷
レポート	華やかな吟醸香と淡麗でしかも深みのある味わい。

光琳「特別純米無ろ過生原酒 中取り」

商品名	光琳「特別純米無ろ過生原酒 中取り」
原料米	JAS有機認定米「はつしも」「日本晴」
日本酒度	+1
酸度	1.3
アルコール度数	16.5度
精米歩合	58%
おすすめの召し上がり方	常温
レポート	清酒本来の濃い旨み、しかしなめらかでふくよか。

千代菊「有機純米酒」

商品名	千代菊「有機純米酒」
原料米	JAS有機認定米「日本晴」
日本酒度	+8
酸度	1.4
アルコール度数	15.3度
精米歩合	65%
おすすめの召し上がり方	燗
レポート	お米本来の持つ旨味が十分に生きた深みのある味わい。

辛口 吉 生貯蔵酒

商品名	辛口 吉 生貯蔵酒
原料米	秋田小町
日本酒度	+8
酸度	1.2
アルコール度数	15.2度
精米歩合	65%
おすすめの召し上がり方	冷
レポート	さらっと飲みやすく飽きが来ない飲み心地。

千代菊 30年に一度の奇跡

商品名	千代菊30年に一度の奇跡
原料米	日本晴れ
日本酒度	−25
酸度	2.6
アルコール度数	17.3度
精米歩合	73%
おすすめの召し上がり方	常温
レポート	ワイン酵母使用、30年間熟成、甘く酸味あり、まろやかな独特の風味.。