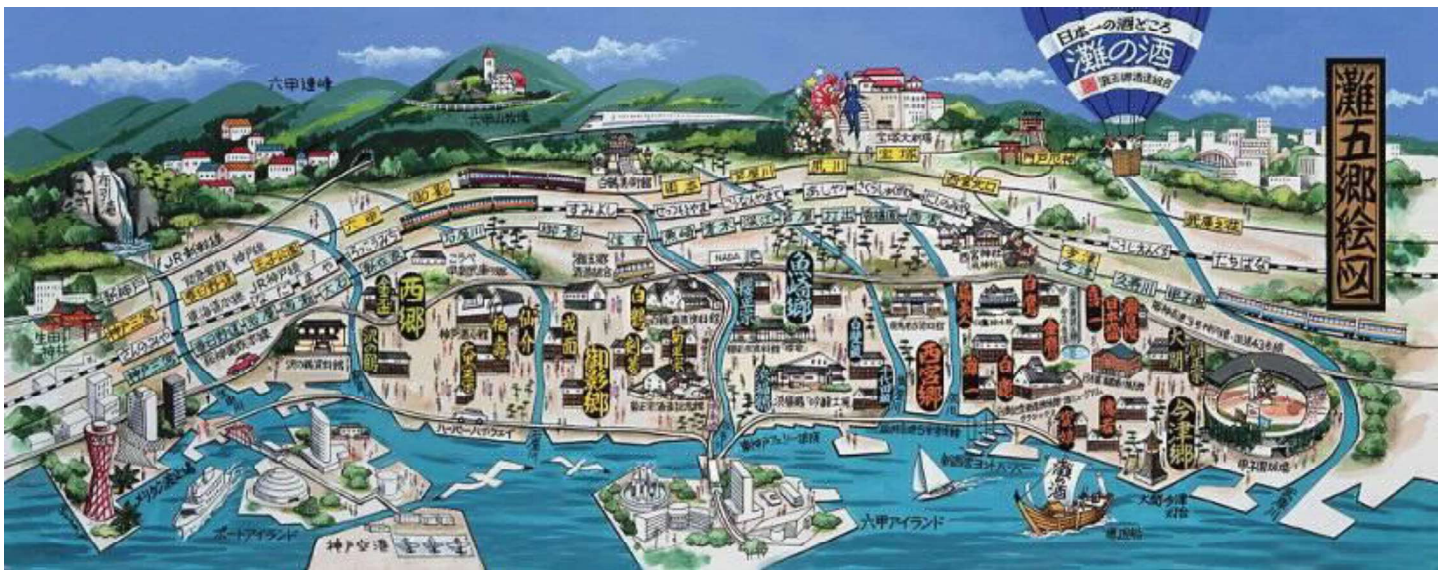


(参考1) 灘五郷

神戸市の西郷・御影郷・魚崎郷と、西宮市の西宮郷・今津郷の5つの郷の総称で、酒造りに最適の「宮水」が湧き出るほか、酒造用原材料米の最高峰といわれる「山田錦」の産地も近いことから、「日本一の酒どころ」として栄え、現在は、27の清酒・みりんを製造する蔵元があり、全国の約25%に相当する量の日本酒がこの一帯で製造されています。

(参考2) 「灘五郷」のお酒の品質と地位確立の経緯

日本酒は季節を問わず造ることができますが、秋に収穫したお米を気温の低い冬場に仕込むことで、雑菌の繁殖を抑えることができ、醪（もろみ）の温度を制御しやすいことから、できあがる日本酒も良質なものとなります。このため、江戸時代の灘五郷の酒蔵では、この時期に集中して醸造し、お酒の質を向上させることで、市場の拡大を図り、現在の日本一の酒どころ「灘五郷」の地位を確立しました。



灘五郷絵図

(参考3) GI灘五郷

「灘五郷」は2018年6月28日付で、酒類の地理的表示（GI）として国税庁長官の指定を受けました。「GI灘五郷」を名乗る清酒は、定められた生産基準を満たし、審査により酒類の特性を担保しています。特性としては、「味わいの要素の調和がとれ、後味の切れの良い酒質」。これまでの確認審査で、11社32種類の商品を「GI灘五郷」と認定しました（2019年12月時点）。



以上