

鳥取県の日本酒は米と水だけから造られる「純米酒」の割合が全国でも最大級で、現在約 8 割にまで高まっています。天然の微生物を取り込み、手間をかけてつくられる「生もとづくり」や温度を変化させて飲む「お爛」にして飲みやすい酒づくりに取り組む酒蔵も多く、各蔵で伝統的技法が伝承されています。

このような特徴は、県内酒造業界等の要請・協力により設立された鳥取県工業試験場（現鳥取県産業技術センター）の技師であった上原浩氏の存在を抜きに語ることはできません。

特に上原氏は戦中の食糧難や戦後の酒需要の増大により迫られた合理化・量産化の行末を危惧。当時の国や業界主流の発想とは正反対の、人の手をかけた本来の作り方・楽しみ方の復興の必要性を説く活動を県内でいち早く開始。昭和 40 年代には純米吟醸酒の復活を果たし、さらに、全国の酒蔵などにも働きかけ、昭和 60 年代には埼玉県で全量純米酒を製造する蔵が現れるなど、現在の「地酒」のあり方に大きな影響を残し、不朽の名言「酒は純米 爛ならなお良し」で知られています。原材料とその加工の重要性、日本酒の高付加価値化や海外輸出の有望性も早くから提唱されていました。

令和 3 年には日本国の無形文化財に登録され、和食に続く世界遺産入りを目指す「日本酒」は、我が国固有の伝統的食文化としての存在感を高めてきています。

古来から受け継がれてきた本来の日本酒のあり方の復興に先んじて取り組んできた鳥取県の日本酒が、伝統文化としての「こくしゅ國酒」の守り手として世界に広く知られ、親しまれるようになるときはそう遠くないはずです。

そんな「鳥取県の日本酒」の一端をご紹介します。

鳥取県



京都の「お燗番」のいる飲食店「ごとし」の入口の暖簾



シンガポールの酒販店「蔵楽」の店内看板