

下関地酒プロジェクト新酒お披露目会の開催

下関の酒米と水を使った下関地産の新酒が出来上がりました。

分類：新着ニュース, 農業

登録日：平成 28 年 5 月 27 日 | 下関農林事務所農業部

下関で栽培された酒米(山田錦)と下関の水を使った「地産」の純米吟醸酒が完成し、5月21日に山口県や下関市の関係者、生産者など約60人が参加してお披露目会が開催されました。

「下関 Spirits(スピリッツ)445(よんよんご)」と命名された純米吟醸酒は、地元産にこだわった酒造りを目指し、下関酒造株式会社とJA下関が昨年春から取り組みを始めた「下関地酒プロジェクト」によって作られたものです。

酒米の山田錦は、豊浦町や内日地区の個人や法人が1haのほ場で栽培したもので、下関農林事務所農業部も栽培指導に協力してきました。3.4トンを出荷し、720mlの酒1700本が完成しました。

「下関 Spirits445」は、魚料理に合うすっきりとした口当たりの辛口で、市内の酒販売店やJA下関いただきま〜とで販売されます。

JA下関ではこの取り組みが、結びつきのある新規需要米の生産拡大につながり、農家の収益を増やすものと期待しており、下関農林事務所農業部としてもJA下関と連携して生産支援を継続していきます。(下関農林事務所農業部 山根憲資)



お披露目会の様子



新酒「下関 Spirits445」

問合せ先

メール：a171071@pref.yamaguchi.lg.jp 電話：0837-66-1206