



農家が守り続けてきた 希少な酒米「金紋錦」の歴史

酒米「金紋錦」は、長野県の奨励品種として1964年から県下の多くの地域で栽培が始まり、木島平村でも当初から取り組んできました。しかしながら、その栽培技術の難しさから次第に生産量が減少していくなかで、唯一この酒米を守り続けてきたのが木島平村です。

一方、酒蔵では、石川県の酒造会社である(株)福光屋が、木島平村とともに、「金紋錦」を扱ってきました。福光屋と旧木島平村農協酒米部会との取引が始まった1973年、本村では、長野県経済連と長野県酒造組合が協業して、「酒米搗精所」^{とうせいじょ}が建設されました。これは酒米の精米が主たる目的でしたが、これに合わせて配給米の精米も行うことで、古くから米どころとして知られていた木島平村と木島平村の更なる底力を示したいという思いからでした。

その後、1988年からは福光屋、木島平村農協、長野県経済連との三者による契約栽培が開始され、その間、「高品質実証圃栽培試験」に代表されるように栽培技術や品質の更なる向上を目的とした地道な努力が続けられてきました。300俵余りから始まった「金紋錦」の取引は、ピーク時にはその10倍以上に拡大しました。村では、2001年から環境保全型農業を掲げ、県の栽培基準から農薬と化学肥料を半減した特別栽培米を推進しています。

「金紋錦」も2005年からは全契約量を特別栽培米として、また最近では一部有機栽培による酒米づくりにも取り組んでいます。



楽天
ふるさと納税



ふるさと
チョイス



発行：長野県木島平村産業企画室



長野県 地域発 元気づくり支援金事業



木島平村の

"Sake" made with Kijimadaira rice and natural spring water.

米を使った

Selected best Sake collection.

日本酒

雪中貯蔵とは？

完全遮光で、
空気の対流も無く0°C一定の環境で長期間熟成します。
熟成されたお酒は、なめらかで、まろやか。
純米のコクと旨みが丸くなり、
舌の上で溶けるような味に変化します。

雪中貯蔵の様子



雪中貯蔵されたお酒は
こちら

01 志賀泉酒造株式会社

内山乃零 雪中特別純米酒

長野県
中野市

原料米 ひとごこち 日本酒度 -3.0 酸 度 1.6



木島平村産の酒米「ひとごこち」を木島平村内山地区の湧き水「龍興寺清水」で仕込んだ日本酒です。その酒を3月から約4ヶ月間雪の中で熟成させました。バランスのとれた甘味、酸味、香りをご賞味ください。



公式HP



焼き肉、天ぷら

木島平で作られている酒米



金紋錦

複雑な旨みと香りがあり
コクのある味わいは、熟成
に向くのも特徴的です。



金紋錦
紹介動画



山恵錦

2017年に品種登録された長野県の酒
造好適米です。「信州の山々からの恩恵」
が名前の由来。味わいは、とてもなめらか
な口当たりで、後味がスッキリとしている
のが特徴です。



ひとごこち

1994年、長野県農事試験場で白妙錦
(信交酒437号)と信交444号を掛け合わせて育成した酒造好適米です。味わいは、
キレがあり淡麗で味に幅があるのが特徴
です。

純米酒とは？

米、米麹、水だけで造られた日本酒のことを指します。精米歩合によって名称も変化します。

名称	使用原料	精米歩合
純米大吟醸	米、米麹	50%以下
純米吟醸	米、米麹	60%以下
特別純米	米、米麹	60%以下または 特別な製造方法
純米酒	米、米麹	規定なし
大吟醸	米、米麹、醸造アルコール	50%以下
吟醸	米、米麹、醸造アルコール	60%以下
特別本醸造	米、米麹、醸造アルコール	60%以下または 特別な製造方法
本醸造	米、米麹、醸造アルコール	70%以下

日本酒度とは？

日本酒度とは日本酒の比重を表すものです。普通の水を基準にした場合、糖分などのエキス分が含まれれば含まれるほど液体自体は重くなります。プラスになるほど糖分が少なく辛口、マイナスになるほど糖分が多く甘口ということになります。

一般的に、アルコール度数が同じ場合、日本酒度-3.5から-5.9が「甘口」、-1.5から-3.4が「やや甘口」、+1.5から3.4が「やや辛口」、+3.5から+5.9が「辛口」とされています。中には、日本酒度が+10を超える日本酒もあり、「超辛口」と呼ばれることもあります。

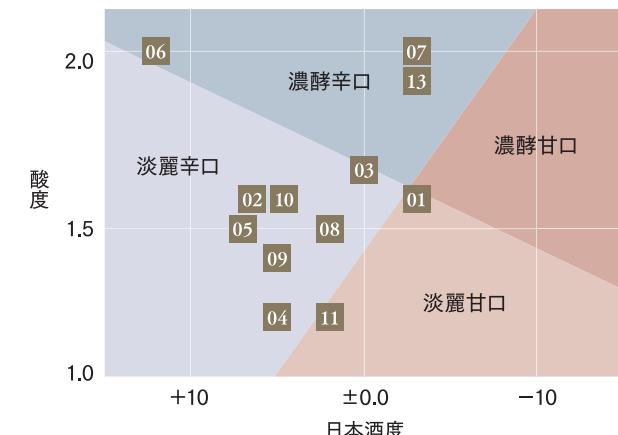
ちなみに、日本酒の「辛口」はいわゆる唐辛子のような辛味ではなく、すっきりとしたドライな味わいのことです。

日本酒の酸度とは？

日本酒度とともに、味わいの参考になる数値として覚えておきたいのが「酸度」です。日本酒の味を造り上げるために重要な成分として挙げられるのが有機酸。有機酸は日本酒に酸味・旨味をもたらしており、この含有量を相対的に示しているのが酸度になります。

酸度が低く日本酒度がプラスだと「淡麗辛口」、酸度が低く日本酒度がマイナスであれば「淡麗甘口」に、酸度が高く日本酒度がプラスだと「濃醇辛口」、酸度が低く日本酒度がマイナスだと「濃醇甘口」のお酒が多い傾向にあります。

[マップ内の表示番号は、各酒蔵の番号と連動しています]



02 福光屋

黒帯 悠々

石川県
金沢市

原料米 金紋錦／山田錦 日本酒度 +6.0 酸 度 1.6



吟醸仕込みと純米仕込みとでキレの良い芳醇な旨味を持つ辛口に仕上げ、さらに蔵内でじっくりと熟成させた、ゆったりと落ち着きのある「悠悠」とした味わいです。昭和51年の発売以来、金沢の料理屋を中心に味覚のプロ達に鍛えられてきました。辛口ながら辛さを感じさせず、燶にするとやわらかく一層持ち味を発揮します。



刺身、寿司などの魚料理

公式HP



03 田中屋酒造

水尾特別純米酒 金紋錦仕込

長野県
飯山市

原料米 金紋錦 日本酒度 ±0.0 酸 度 1.7



全国的にも希少品種である長野県木島平村産金紋錦を100%使用した特別純米酒です。7号酵母の使用により淡白でシンプルな味わいを追求するとともに「金紋錦」の特徴を生かした独特な深みとふくらみ幅のある味わいと香りを持つお酒に仕上げました。冷やでもお燶でもお好みの形でお楽しみいただけるお酒です。



野沢菜漬け、きのこのアヒージョ、川魚の塩焼

公式HP



04 角口酒造店

北光正宗 金紋錦特別純米

長野県
飯山市

原料米 金紋錦 日本酒度 +5.0 酸 度 1.2



木島平村産特別栽培米“金紋錦”を100%使用。特別純米というカテゴリーにありながらも、大吟醸とまったく同じ工程という極限まで丁寧な仕込み方法で醸す、米の力をあますことなく引き出した幅のある味わいとスマートなキレ味が特徴です。



たけのこ汁、山菜の天ぷら、野沢菜漬け

公式HP



06 桧一市村酒造場

白金

長野県
小布施町

原料米 金紋錦 日本酒度 +12.0 酸 度 2.0



酒造りの原点である木桶仕込みを復活。往年の代表酒「白金」を現代に蘇らせました。昔ながらの山廃仕込みにこだわり造られた純米酒。キレのある辛口の中に旨みとコク、木桶由来の複雑な厚みが感じられるお酒です。



ビーフシチュー、マーボー豆腐、シュウマイ

公式HP



05 玉村本店

縁喜 山恵錦 辛口純米酒

長野県
山ノ内町

原料米 山恵錦 日本酒度 +7.0 酸 度 1.5



木島平村にて、長年のパートナーとして酒米を作ってくださる小池ファーム産山恵錦100%使用の「辛口純米酒」です。力強い味わいとキレの良さを兼ねそろえた、新しい食中酒をぜひお試しください。



山菜の天ぷら

公式HP



07 宮坂釀造

山廃純米大吟醸 七號

長野県
諏訪市

原料米 金紋錦 日本酒度 -3.0 酸 度 2.0



私たちが生きる信州の風土を表現した作品です。木島平村の金紋錦(特別栽培米)のみを使用。七号系自社株酵母を用いて伝統的な山廃づくりで醸しました。



キスの天ぷら、アスパラの胡麻和え、たけのこの土佐煮、白身魚の醤油蒸し

公式HP



08 大信州酒造

大信州 手いっぱい 純米大吟醸

原料米 金紋錦 日本酒度 +2.0 酸 度 1.5

高品質な酒米が収穫できる自然環境、北アルプスの山々が育んでくれる天然水、熱意にあふれた酒米農家、大信州の酒造りを代表する香味。
洗練・軽快・デリシャスで、華やか芳醇な味わい。

お酒に合う料理



公式HP



長野県
松本市



ハモのお椀、鮎の握り流し

09 小野酒造店

夜明け前 金紋錦 純米吟醸

原料米 金紋錦 日本酒度 +5.0 酸 度 1.4

金紋錦は信州の「幻の酒米」と言われている良質酒米。夜明け前シリーズの中でも辛口に位置し、金紋錦の特長を生かしたうまいのある味わい、後口の綺麗さと香り豊かなお酒に仕上がっております。

お酒に合う料理



公式HP



長野県
辰野町



信州サーモンのカルパッチョ、タコとカマ
ンペールのアヒージョ

10 高天酒造

金紋59 純米辛口

原料米 金紋錦 日本酒度 +6.0 酸 度 1.6

お米の旨みを活かした深い味わい。冷やからぬる燗までお楽しみいただけます。
少し贅沢な純米辛口です。

お酒に合う料理



公式HP



長野県
岡谷市



11 豊島屋

豊香 純米吟醸 金紋錦 GI NAGANO

原料米 金紋錦 日本酒度 +2.0 酸 度 1.2

豊香純米吟醸金紋錦はGI NAGANOの認定を受けております。豊香らしい心地良い吟醸香と、金紋錦ならではの複雑で広がりのある味わいは、エレガントで、リッチな旨味を感じる日本酒です。

お酒に合う料理



公式HP



長野県
岡谷市



12 大澤酒造

勢起 純米大吟醸

原料米 金紋錦 日本酒度 非公表 酸 度 非公表

生酛造りの純米大吟醸酒を低温にてじっくり熟成させました。熟成あがりする金紋錦の特徴を最大限に生かした逸品です。ぬる燗もオススメです。

お酒に合う料理



公式HP



13 七笑酒造

七笑 金紋錦 純米吟醸

原料米 金紋錦 日本酒度 -3.0 酸 度 1.9

甘味と酸味の程良いバランス。
爽やかな甘味と上品な酸味が後味をしめます。

お酒に合う料理



公式HP

