



# 嵯峨酒づくりの取組

地元農家で組織された「嵯峨酒づくりの会」では、平成8年1月に発足して以降、右京区嵯峨の古都保存地域において豊かな自然環境の下、たくさんの愛情を注ぎながら京都独自の酒米品種「祝」を栽培し、地酒づくりを手掛けています。

同会では、毎年酒米のオーナーを募集し、収穫後は伏見の蔵元「齊藤酒造株式会社」の協力を得て収穫した「祝」を醸造し、純米大吟醸酒「げっしょう」へと仕上げています。

観光名所としても名高い「嵯峨広沢の池」のたもとにある栽培ほ場で、オーナーの皆さんには各種イベントを体験していただき、酒づくりまでの過程を楽しんでいただきます。そして最終的には「げっしょう」を取組みの成果品として持ち帰っていただいています。

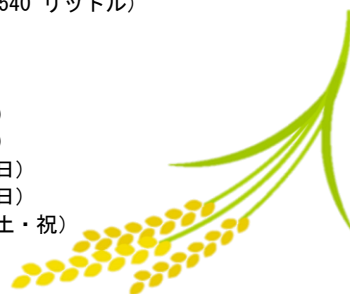
“フルティで優雅な味わい”で好評を得ている「げっしょう」は、生産数量限定のため一般のお店では入手できません。

## 《平成28年度取組状況》

- 酒米オーナー登録会員数：222名
- 「祝」作付面積：約1.5ha
- 「げっしょう」生産数量（※H27年度実績）：3,006 リットル（うち、生酒 540 リットル）
- 「祝」栽培体験ほ場：京都市右京区嵯峨大沢落久保町23-1

## 《平成28年度イベント実績》

- |                      |   |                 |
|----------------------|---|-----------------|
| ① 酒米「祝」の田植え体験        | … | 平成28年6月5日（日）    |
| ② かかし祭り（手作りかかしコンテスト） | … | 平成28年8月7日（日）    |
| ③ 酒米「祝」の稲刈り体験        | … | 平成28年10月2日（日）   |
| ④ 酒蔵見学               | … | 平成29年1月15日（日）   |
| ⑤ 大吟醸酒「げっしょう」頒布会     | … | 平成29年2月11日（土・祝） |



純米大吟醸酒「げっしょう」



かかし祭り（手作りかかしコンテスト）



酒米「祝」の稲刈り体験

京都市産業観光局農林振興室農林企画課

TEL:075-222-3351

Email : norinkikaku@city.kyoto.lg.jp