

<p>視察先法人</p>	<p>千古乃岩酒造株式会社</p>
<p>視察地住所</p>	<p>〒509-5401土岐市駄知町2177-1 TEL:0572-59-8014 https://www.chigonoiwa.jp/</p>
<p>視察日</p>	<p>平成30年8月9日(木)</p>
<p>視察者・調査員</p>	<p>名古屋文化短期大学山田実加教授他 8名</p>
<p>視察並びに ヒアリング概要</p>	<p>○創業明治42年千古乃岩酒造を取材。稚児岩の名石にあやかって命名された「千古乃岩」には千古(永遠)のめでたさを願いねすこやかな子供のように大きく栄えてほしい願いが込められ、品質一筋に杜氏の技術と経験でによって丹精込めて醸し出される地酒です。仕込み水は、酒蔵地下45mから汲み上げる三国山系の伏流水を使用し、鉄やマンガンなどの金属含有がとて少なく清酒製造に適している硬度7の超軟水です。</p> <p>○純米吟醸さかおり棚田米仕込みは、醸造としては難しいが、坂折棚田の棚田米コシヒカリだけで仕込まれ、アルコール度数が17.5度と高い、濃厚辛口でロック、冷がお勧めで、飲まれた方の評判も高い。生食用のコシヒカリを100%酒米として仕込むお酒は、希少価値が高く「食べても、飲んでもおいしい棚田米」との太鼓判が押された銘酒です。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p>山田教授の試飲感想は「ピリットして力強い」</p> </div>
<p>今後の連携 強化ポイント</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.恵那市坂折棚田保存会のホームページで「千古乃岩酒造」「純米吟醸さかおり棚田米仕込み」のPRを積極的におこない、棚田米の拡販を促す。 2.坂折棚田で「純米吟醸さかおり棚田米仕込み」を飲酒できる機会を増やす。 3.坂折棚田で「千古乃岩酒造」と連携した新酒利き酒会等の催事機会を企画・開催する。 4.中野方で「純米吟醸さかおり棚田米仕込み」を販売・購入できる仕組みを検討・実施する。 5.棚田米の供給量と品質向上・維持のための取り組みを中野方全体で推進する。
<p>取材対象者</p>	<div style="display: flex;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>千古乃岩酒造中島 大蔵社長 四代目社長。基本的には、地元岐阜県産のお米を使いたいですが、まだ全量にはなっていない。「純米吟醸さかおり棚田米仕込み」は、現在、棚田米を20袋(玄米)使用し4タンク(5,000ℓ)限定製造です。「千古乃岩」全体の特色でもありコンセプトは「食中酒としてこくがあり、落ち着いた切れのある味」といえます。</p> </div> </div>