

MADE IN 栃木の 酒

栃木県は、美しい山々から流れ出る清らかな水と、肥沃な大地で育まれる良質な米、麦などの農産物に恵まれ、日本酒や焼酎、ビール、ワインなど、50を超える酒造メーカーが集まる酒どころ。

「うまい酒をつくらう」という情熱をもったこだわりの職人たちが、それぞれの個性を生かした酒づくりに日々励んでいます。

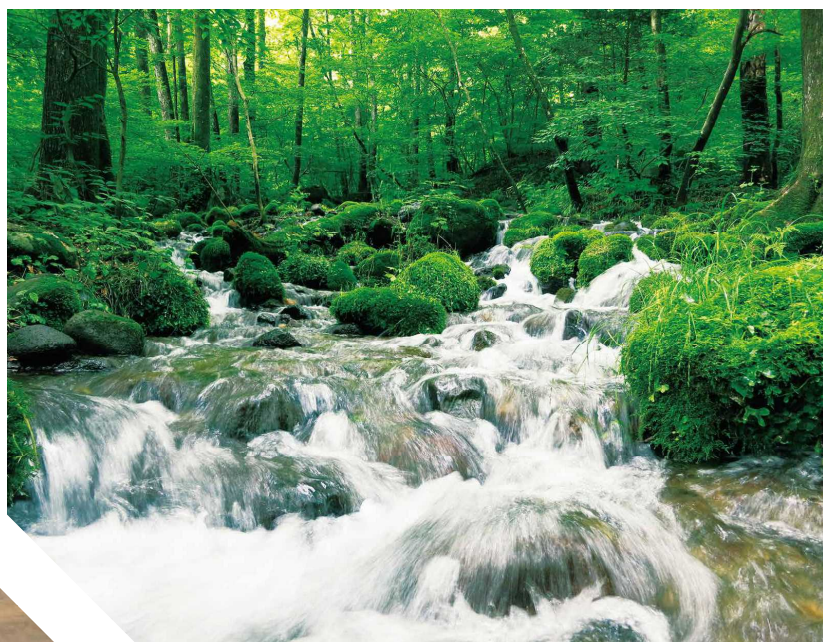
そんな栃木県で生み出される酒は、国内はもちろん、海外の品評会でも数々の賞を受賞し、その高い品質が認められています。

世界に誇る栃木の酒を、ぜひお楽しみください。

栃木が誇る52の
酒造メーカー

水 豊かな自然に育まれた清らかな水

栃木県は、日光・那須連山をはじめとする美しい山々に囲まれ、それらを源流とする鬼怒川、那珂川、渡良瀬川など豊かな水源を有しています。「全国名水百選」に選ばれた尚仁沢湧水や出流原弁天池湧水など名水も数多く、酒づくりの命と言われる良質な水に恵まれています。



酒どころ「栃木」の魅力



米 県オリジナル酒造好適米「夢ささら」

「夢ささら」は、県内の蔵元から要望を受けた栃木県が、13年の歳月をかけて2017年に開発した酒米。「心白」と呼ばれる米の中心部分がはっきりしており、また、玄米を削る際に砕けにくいので、大吟醸酒の醸造に適しています。



日本酒づくりを支える「下野杜氏」

杜氏とは、蔵元で日本酒の醸造工程を指揮する総責任者のこと。「下野杜氏」は、栃木県酒造組合が認証する独自の杜氏資格で、次世代を担う醸造技術者の育成を目的として2006年に制度が創設されました。現在では、30~40代の若い下野杜氏が数多く誕生しています。

麦 全国有数の生産量を誇る二条大麦(ビール麦)

栃木県は、ビールの原料となる二条大麦の生産量が全国トップクラス。その高い品質も認められ、全国の大手ビールメーカーで使用される一方、県内クラフトビールメーカーによる上質な地ビールづくりを支えています。



器 酒を引き立てる伝統工芸品の酒器

世界的に有名な日本の陶磁器。栃木県にも、国の伝統的工芸品に指定されている「益子焼」をはじめ、「小砂焼」、「みかも焼」という3つの陶磁器があります。美しく温かみのある器で楽しむ酒はまた格別です。



ましご 益子焼

益子町の土と独自の釉薬を原料とし、掛け流しなどの伝統的技術により力強い美しさと温かな手触りの作品が作り出されています。



こいさご 小砂焼

那珂川町小砂地区の陶土を原料に使用。金色を帯びた黄色の金結晶や桃色がかった辰砂など、素材中にも上品な色合いを持っています。

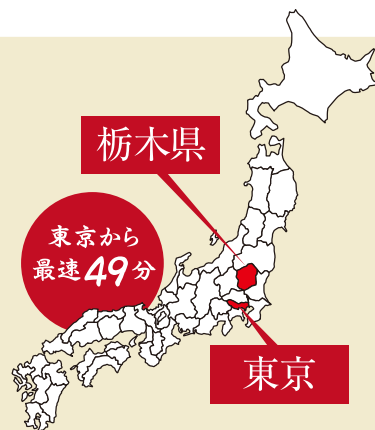


みかも焼

栃木市と佐野市にまたがる三義山の麓で採れる鉄分が多い土で焼き上げた、素材で温かみのある焼き物です。

栃木県はこんなところ

日本の首都・東京に近接し、県庁所在地・宇都宮までは新幹線で最速49分。世界遺産「日光の社寺」や、アメリカCNN「世界の夢の旅行先10カ所」に選ばれた「あしかがフラワーパーク」など、世界に誇る観光地も有しています。豊かな自然を生かした良質な農産物の生産も盛んで、特に、「いちご」は日本一の生産量を誇っています。



世界遺産「日光東照宮」



「あしかがフラワーパーク」



栃木のいちご「とちおとめ」