

豊かな地下水でつくられるお酒

明和町は豊富な地下水に恵まれ、おいしいお米がとれることから昔からお酒や味噌づくりなどの醸造業が盛んでした。特に、大淀地域ではカルシウム分を多く含む良質な地下水に恵まれ、港からの出荷が便利であったため、酒蔵がたくさんありました。大正4年(1915)の史料からは、多気郡内で造られるお酒の約40%が大淀で造られていたことがわかります。

今も山大淀で旭酒造(代表銘柄:伊勢旭)が酒造りの伝統をつないでいます。

また、皇學館大学と連携した新たな酒造りも行われています。

大淀地区にかつてあった酒蔵と代表銘柄

辻井酒造:老緑

橋爪庄蔵商店:勇清、助六

土屋酒造:日本男

山利酒造:千鳥、竜鱗

中山酒造:神徳



旭酒造での
酒造りの様子



おいしい湧き水が
酒造りを支えている



明治8年(1875)から酒造りを続けている旭酒造

キーワード: 伝統産業、醸造、お酒造り、地下水、酒蔵