

# 「佐賀県原産地呼称管理制度」

## つてご存知？



佐賀県原産地呼称管理制度。改めて読んでみると本当に長い。漢字ばかりで何か堅苦しいイメージだが、簡単に説明すると、これは佐賀県が今、自信をもってお勧めする佐賀のお酒のこと。今月はこのことについてお話しします。

佐賀県の豊かな風土が育んだ原料を使った日本酒（純米酒）と本格焼酎を認定していて、品質の優れた製品を皆さんにお届けするためそれぞれ次のような認定要件を満たす必要があります。

「日本酒（純米酒）」は、①佐賀県の米・水を100%使つてること、②佐賀県の蔵元が醸造していること、③味や香り、バランスに優れ、味覚（官能）審査で合格した純米酒であること。  
「焼酎（本格焼酎）」は、①佐賀県の米・麦・水を100%使つてること、②佐賀県の蔵元が醸造・蒸留していること、③味や香りバランスに優れ、味覚（官能）審査で合格した本格焼酎であること。

この審査に合格したお酒に「THE SAGA 認定酒」のシールが張られ店頭に並び、「佐賀県原産地呼称管理制度認定酒」として飲まれるのです。



そう、実は私、鶴荘の若主人は、この審査の味覚審査員の一人として「利き酒審査」をさせて頂いております。審査員は他に、エッセイストの筒井ガンコ堂氏、種類ジャーナリストでこの業界では有名な松崎晴雄さんや、現場の酒屋のご主人さんなど10名ほどの認定酒審査員に一般消費者審査員を交えて、春・秋と年2回利き酒審査を行います。

春は新酒が出ますので、一日80本前後日本酒と焼酎の利き酒を行うんです。嬉しいような、悲しいような。

この審査を通つたお酒は本当に自信をもつてお勧めする佐賀のお酒です。店頭でこのマーク「THE SAGA 認定酒」を見つけたら是非飲んでみて！