

京都の伝統産業 Traditional Industries of Kyoto

清酒



京都では、酒づくりに適した良質の地下水に恵まれ、平安京が造営された頃から酒づくりが始まったといわれる。特に、江戸時代に伏見港が整備されてからは、原料の米が大量に入るようになって、伏見を中心に産地が形成され、更に明治時代に鉄道が開通すると、京都の清酒は全国に運ばれ、その名が広く知られるようになった。

江戸時代 1603-1868

明治時代 1868-1912

制作：京都市

京都の伝統産業 Traditional Industries of Kyoto

清酒



京都では、酒づくりに適した良質の地下水に恵まれ、平安京が造営された頃から酒づくりが始まったといわれる。特に、江戸時代に伏見港が整備されてからは、原料の米が大量に入るようになって、伏見を中心に産地が形成され、更に明治時代に鉄道が開通すると、京都の清酒は全国に運ばれ、その名が広く知られるようになった。

江戸時代 1603-1868

明治時代 1868-1912

制作：京都市