

シリーズ●日本再発見①

日本酒 SAKE



北は北海道から南は沖縄まで、すべての都道府県に酒蔵のある日本酒。
その味わいは造られる地域で異なる。それは基本的にその土地の
米と水を使用するため、土地特有の特徴あるお酒が生まれるからだ。
さらに、「吟醸酒」「純米酒」「本醸造酒」などの種類もある。
飲み方も温めたり、冷やしたり、もちろん常温でもいい。
その時々シチュエーションでいろいろな種類と飲み方を楽しめる日本酒。
今夜は一献いかがだろうか。

日本酒

SAKE

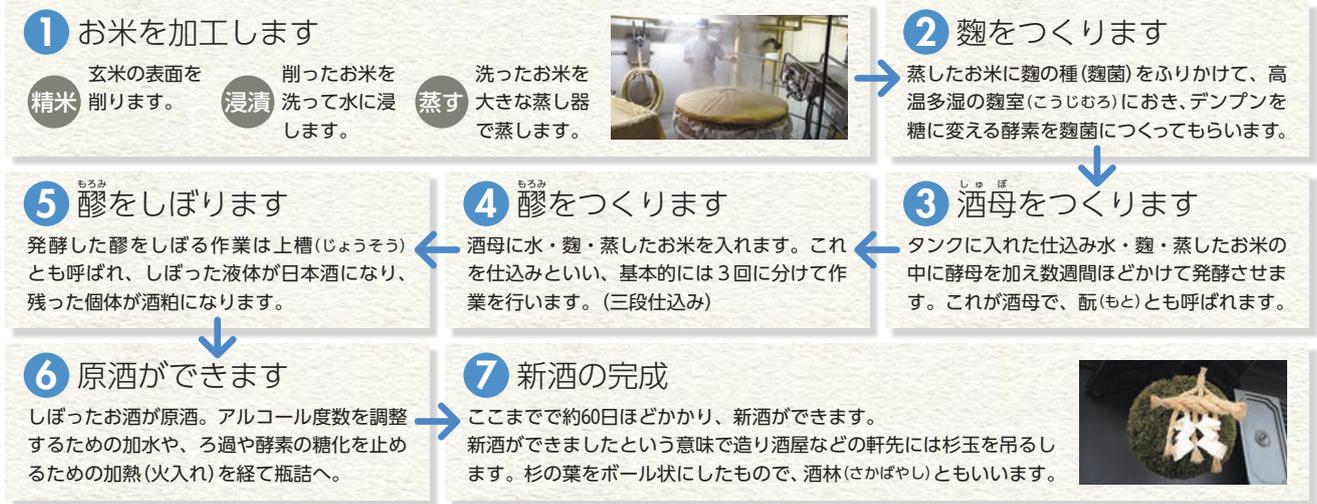
日本酒は、日本人の主食である米を原料に醸造されます。米からさまざまな芳香を持つ日本酒をつくり出す技術、四季折々に日本酒を楽しむ風習は、まさに世界に誇る日本文化。1000年以上前からつくられてきた日本酒の世界をご紹介します。

どうやってつくられる？

日本酒は米を発酵させてつくる醸造酒ですが、その「発酵」とは、酵母が糖分を食べてアルコールを出すこと。でも米自体には糖分がないのでそのままでは発酵しません。まず米を麹菌の酵素によって糖分に変え、そこに酵母を加えて発酵させます。

また、原料となる米は、雑味が出ないように米の表層部分のたんぱく質や脂質を削ることから、一般的な食用の米より大粒の酒造好適米を使用します。有名なブランド米として、山田錦(兵庫県)、五百万石(新潟県)などがあります。

それでは、まず日本酒のつくり方の工程を見てみましょう。



日本酒の分類

日本酒は、原料と精米歩合により特定名称酒と普通酒に分類されます。醸造アルコールの添加割合が10%以下で、白米の重量に対する麴米の割合が15%以上のものが、特定名称酒です(それ以外は普通酒)。精米時、米の表面の成分を高い割合で取り除き、雑味を極力取り除いたものが吟醸酒。それぞれ味わいや香りに特徴があり、例えば吟醸酒は「すっきりとフルーティー」などといわれます。

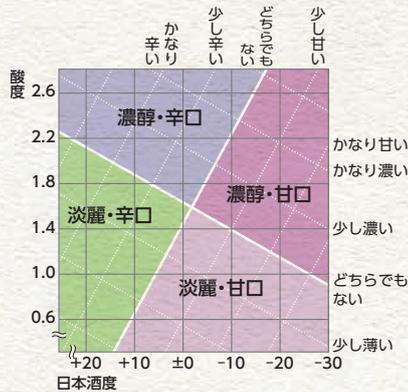
■ 特定名称酒(原料と醸造方法の違いによる酒の分類)

特定名称	使用原料	精米歩合	香味の特徴
吟醸酒	米、米麴、醸造アルコール	60%以下	吟醸造り、固有の香味、色やつやが良好
大吟醸酒	米、米麴、醸造アルコール	50%以下	吟醸造り、固有の香味、色やつやが特に良好
純米酒	米、米麴	—	香味、色やつやが良好
純米吟醸酒	米、米麴	60%以下	吟醸造り、固有の香味、色やつやが良好
純米大吟醸酒	米、米麴	50%以下	吟醸造り、固有の香味、色やつやが特に良好
特別純米酒	米、米麴、醸造アルコール	60%以下 特別な醸造方法	香味、色やつやが特に良好
本醸造酒	米、米麴、醸造アルコール	70%以下	香味、色やつやが良好
特別本醸造酒	米、米麴、醸造アルコール	60%以下 特別な醸造方法	香味、色やつやが特に良好

「清酒の製法品質表示基準」の概要 国税庁ホームページより作成

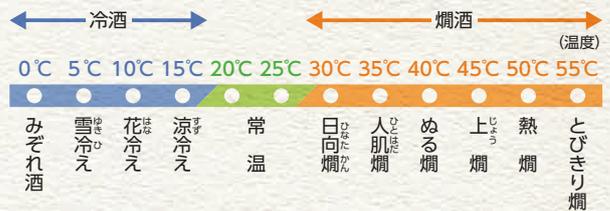
日本酒を楽しむ

【甘口・辛口】 「辛口」と「甘口」の目安として日本酒度があります。一般的に日本酒度が高くなると糖分が少なく辛口、低くなると糖分が多く甘口に分類されます。さらに酸度が多いと濃醇（味わいや口当たりが、深くしっかりとしてこくがあること）な口当たりとなり辛口と感じ、酸度が少ないと淡麗な口当たりで甘口に感じます。



清酒の甘辛と濃淡「増補改訂 清酒製造技術」(公益財団法人 日本醸造協会)より

【冷や・熱燗】 日本酒の飲み方にはご存知の通り冷やと熱燗がありますが、実は温度の差によって細かく分けられています。こんなに幅広い温度で楽しむことのできる酒は、世界中さがしても日本酒だけ。吟醸酒の中にはあたたためてもおいしいものもあり、日本酒を扱っている店の人に聞いてみて、自分なりの好みの飲み方を見つけるのも一興。



【味と香りの4つのタイプ】

日本酒は味の濃淡と香りによって、4つのタイプに分類できます。タイプごとに違う特徴をみてみましょう。

主な香り
フルーツ
ハーブ

薫酒 華やかな香り
軽快な飲み口で、ワインの様なフルーティーな風味が特徴。澄んだきれいな味わい、といわれる。
主な酒のタイプ：大吟醸、純米大吟醸

熟酒 濃厚な熟成タイプ
3年以上の長期熟成したもの。深い旨味があり、重厚感、濃厚な味わい、どっしりとした飲みごたえがある。
主な酒のタイプ：古酒、長期熟成酒など

主な香り
ドライフルーツ
スパイス

淡麗

主な香り
レモン
ライム

爽酒 軽快でさわやかな味わい
香りや熟成感、酸味は控えめ。最も軽快な飲み口で、清涼感が高いものが多い。
主な酒のタイプ：生酒(火入れをしないもの)、低アルコール酒、普通酒

醇酒 旨味とコク
米やミネラルなどの自然な旨味が特徴。ふくよかで落ち着いた香りがあり、温めることで特徴が際立つ。
主な酒のタイプ：純米酒

主な香り
米

Explain Japanese Sake in English!
日本酒
を英語で紹介!



Japanese Sake is brewed from rice grains.
日本酒は米を発酵させてつくります。

There are many Japanese sakes, such as Junmai-shu, Honjozo-shu and Ginjo-shu. They have different brewing processes and different levels of rice polish.
日本酒の種類には、「純米酒」、「本醸造酒」、「吟醸酒」があり、その製法や精米の違いによって、区別されます。

Sake comes chilled, called *hiyazake*, or heated, *kanzake*.
日本酒の飲み方には、冷たい冷や酒と、温かい燗酒があります。

Kanzake just means that the sake has been warmed up. Heated to about 40 degrees, it's called *nurukan*. At about 50 degrees, it's called *atsukan*. There are other choices, too.
燗酒は温めたお酒。40°Cくらいのぬる燗や、50°Cくらいの熱燗など温度によって呼び方が変わります。

もっと日本酒を知るには

日本酒造組合中央会 酒類業者によって組織された、各都道府県の酒造組合をとりまとめている組織。東京・虎ノ門にある本社の1Fには、「日本の酒情報館」があり、英語などの外国語でも日本酒の情報に触れることができます。日本酒の歴史と文化、手軽な試飲を楽しんでみてはいかがでしょうか。 HP: <http://www.japansake.or.jp>

