

白熱日本酒教室

杉村啓

絵|| アザミユウコ



白熱日本酒教室

杉村啓

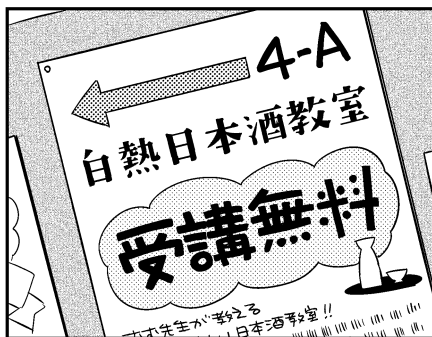
絵||アザミユウコ

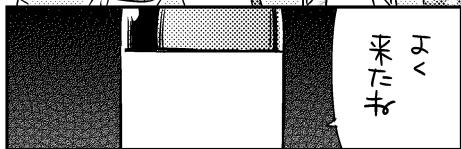
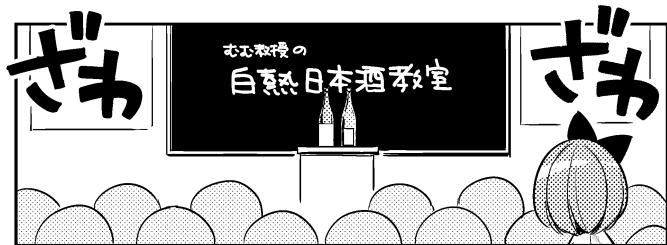
星海社

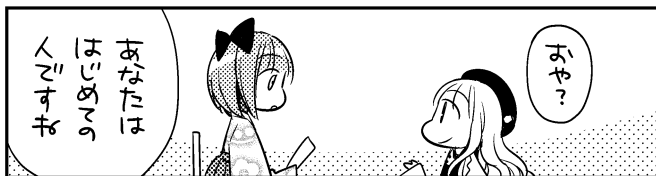
56



SEIKAISHA
SHINSHO







あなたは
このお酒の味わいを
想像できますか？

純米吟醸 無濾過生原酒 星乃海

純米吟醸無濾過生原酒『星乃海』は、瀬戸内海に面した星空の綺麗な地で醸されました。しっかりとした味わいながらも後味のキレがよく、食事の邪魔になりません。若き杜氏が、次世代を担うこれからの人に飲んで欲しいという思いを込めて造ったお酒です。是非、さまざまな料理と一緒に味わってください。

原 料 米	山田錦 100%
原 材 料 名	米・米麴
アルコール分	17度
精 米 歩 合	60%
日 本 酒 度	+2
酸 度	1.2
アミノ酸度	1.0
酵 母	非 公 開



日本酒 720ml詰 製造年月 26.12

次世代酒造株式会社

広島県呉市星海通 1-17-14 <http://ji-sedai.jp/>
未成年者の飲酒は法律で禁じられています

未成年者の飲酒は禁じられています

アルコール分十七度 精米歩合六〇%
原材料名：米・米麹

純米吟醸 無濾過生原酒

星乃海

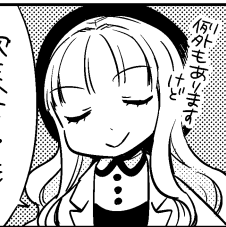
広島県呉市星海通一十七・十四
次世代酒造株式会社



日本酒 720ml詰 製造年月 26.12

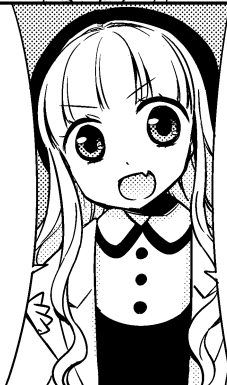
飲んでみないと
味なんて
分かるわけ
ないじゃないですか…

飲まなくても
知識があれば
だいたい想像
できるんです!!



ラベルを読み解く知識を
身につけると
好みのお酒を見つけやすく
好きな味味の説明もバッチリ!!

もっとももっと
日本酒が
楽しくなります!



それでは
行ってきましょう



面白くて
美味しい
日本酒の世界へ!!



いま、日本酒が面白い！

ようこそ白熱日本酒教室へ！ 私が講義を担当する、日本酒のことなら何でもおまかせの「むむ教授」です。この講義では全二十時間にわたって、「進化し続ける日本酒の今」について語っていきます。興味はあるけれども日本酒がよくわからない。好きだけれども漠然と飲んでいて詳しいことはあまりよくわかっていない。どんな日本酒が好きなの？ と聞かれてもうまく説明できない。そういう日本酒初心者の方に向けての講義です。一緒に日本酒について学んでいきましょう。

一時間目のテーマは「いま、日本酒が面白い！ 日本酒を知らないと損をする！」です。いきなりこんなことを言われても、ピンとこない方もいるでしょう。また、ワインの方が面白い、ビールの方が面白い、ウイスキーの方が面白い！ と主張したい他のお酒ファンの方もいると思います。それももちろん本当でしょう。でもここで言いたいのは、世界のお酒の中で見ても日本酒はいま歴史上もっともおいしく、多彩で、面白いお酒になってい

るということなのです。

どこが面白いのか。ちょっと順を追って説明していきます。

一つ目は「スペイン料理に合わせる日本酒」「チーズによく合うお酒」「ナッツとよく合うお酒」など、さまざまなタイプの日本酒が登場していることです。

みなさんは日本酒といったら和食に合わせて飲むものというイメージを持っていませんか？ でも、実は、それ以外の料理とも相性あいしょうばつぐん抜群な日本酒が次々と登場しているのです。前の段落で挙げたのは全部製品名や、シリーズの名前になります。

スペイン料理に合わせる日本酒は「marマル」というシリーズで愛媛県酒造協同組合が造っている日本酒です。愛媛県の酒蔵に愛媛県のお米と酵母こうぼで日本酒を造ってもらい、その味わいや香りがスペイン料理と相性がいいと組合に認められたものに「mar」の認定と名称を与えています。なので例えば「雪雀ゆきすずめ酒造のmar」や「千代ちよの亀酒造かめのmar」などがあります。もちろんそれぞれ推奨料理があり、たとえば雪雀酒造のmarは「エビのアヒージョに合う愛媛のお酒」、千代の亀酒造のmarは「スパニッシュオムレツに合う愛媛のお酒」というフレーズがつけられています。他にも「完熟トマトのオリーブオイルか

けに合う愛媛のお酒」や「生ハムに合う愛媛のお酒」もあります。

本当にスペイン料理と相性がいいのかと思う方もいるでしょう。でも、ちょっと考えてみてください。我々日本人は白いご飯が大好きで、何にでもご飯を合わせますよね。洋食だってスペイン料理だって、ライスをつけて一緒に食べるという人は少なくありません。そして、日本酒はお米から造られるお酒です。だとすると、どんな料理にだって、それに合う日本酒があると考えてもおかしくはないと思いませんか？　そして実際に、スペイン料理に合う日本酒があるのですね。

例えばエビのアヒージョはニンニクが効いたオイルがたっぷり絡んでいます。そういう料理には、繊細な味わいだせんさいと負けてしまうので、旨味や酸味うまみがしっかりといて、なおかつ口の中の脂あぶらっぽさを洗い流してくれる、キレのいいお酒が合います。ジャガイモを始めた野菜とチーズがたっぷり入ったスパニッシュオムレツには、香りが穏やかおだでもとろりと溶けたチーズに負けないコクのある日本酒が相性抜群です。トマトのオリーブオイルかけだったら、華はなやかな香りで口当たりが軽快なお酒が合います。

もちろんこれだけではありません。日本酒は、あらゆる料理に合うお酒が存在します。それこそ、一見お酒と相性が悪そうな、カレーに合わせるならこのタイプの日本酒、チョコ

コレートと合わせるならこのタイプの日本酒というものであるのです。また、お寿司に合わせる「鮭びいる」（花の香酒造）という微発泡の日本酒も登場しました。こういった料理とお酒の相性に関しては、十六時間目で詳しくお話します。

日本酒が面白い二つ目の理由は、**醸造技術**がかつてないほど進化しているということです。実は昔から日本酒の醸造技術は世界一と言っても過言ではありませんでした。日本酒は穀物こくもつを発酵させて造る「醸造酒」というカテゴリーに入ります。同じジャンルにはワインやビールなどがあります。焼酎しょうちゅうなどはそれをさらに蒸留して造る「蒸留酒」というカテゴリーですね。

日本酒は醸造酒の中でも突出してアルコール度数が高いお酒です。ワインが13〜14度、ビールが5度ぐらいのところを、20度以上にもなる「世界で一番アルコール度数の高い醸造酒」なのです。これだけだとただそういう造りなんじゃないかと思うかもしれませんが、醸造酒はアルコール度数が一定以上になると発酵が止まってそれ以上アルコールができなくなるため、度数を高めるのがとても難しいのです。それを、昔から日本の職人さん達が工夫に工夫を重ねて、世界に類を見ないアルコール度数を実現しているのです。

ただでさえ高い醸造技術で造られていた日本酒ですが、今の日本酒は江戸時代の將軍様でさえ飲むことができないレベルの酒になっている、という話を聞いたことがある人もいるのではないでしょうか。当時の最高権力者たる將軍様が、当時の最高峰の日本酒を飲んでいたとしても、今コンビニで売られているお酒の方がはるかにレベルが高いのです。醸造技術の進歩、新しい技術の発見、そして特に若い杜氏さん（日本酒を造る責任者）による今までの発想にとらわれないチャレンジのおかげで、昔ながらの職人芸と斬新で現代的な発想が融合した、新しいタイプの日本酒が数多く登場しているのです。理由の一つ目で挙げた、和食だけではなくさまざまな料理に合う日本酒というのもその一つですね。

なので、今の日本酒は単体で飲むとおいしいものの、冷やしておいしいものの、温めるとおいしいものの、料理と合わせるとおいしいものの、シユワシユワとした微発泡のもの、華やかな香りのもの、極限までアルコール度数を高めたものなど、さまざまなタイプのものがあります。

ここで断言してしましますと、世の中にあなたがおいしいと思う日本酒は必ずある。それぐらい、日本酒は味の幅が広く、懐が深いお酒に進化しました。

さらに忘れてはならないのが、輸送技術や冷蔵・貯蔵技術の進歩です。これらによって、

できたてのおいしさをそのまま楽しめるようになりました。たとえるなら、家で簡単に牧場で搾りたての牛乳が飲めるような状態なのです。おいしくないわけがありません。

そして三つ目が、世界一多彩な飲み方と種類です。日本酒は他のお酒に比べて、驚くほどさまざまな飲み方をする事ができるお酒なのです。

例えば、温度です。他のお酒でも、ホットワインやホットビールなどがあります。ワインやビールにスパイスや蜂蜜などを加えて温めるカクテルですね。でも日本酒の場合は、何も加えずに驚くほど幅広い温度で楽しむことができます。しかも、一つのお酒が温度を変えることによって、がらりとその表情を変えるのですね。常温では食前に飲むのにふさわしいけれども、温度を上げると食事と一緒に飲むのにふさわしく、もう一度温度を下げると食後のデザートにぴったり、のように一つのお酒で三役をこなせるものも少なくありません。温度は上げるだけでなく、下げる方向、例えば氷を浮かべてロックで飲む日本酒まであるのです。これほどまでに幅広い温度を楽しむお酒は、世界広しといえども日本酒以外にはありません。温度については十五時間目でさらに詳しくお話します。

また、温度だけではありません。シャンパンのような微発泡で乾杯にふさわしい日本酒

や、食前酒として飲めるようなアルコール度数を高めたものや、食後酒として楽しめる甘い日本酒もあるのです。

さらに器^{うつわ}を変えて楽しむことも、急速に広まってきました。日本酒は伝統的なおちょこで飲むだけではなく、枰^{ます}で飲んだり、ワイングラスで飲んだりもできます。同じお酒でも器が変わると味が変わるので、「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」という賞^{ちゆう}が設けられ、毎年ワイングラスと相性のいい日本酒に与えられてもいるのです。

どうでしょう。ちょっと面白そうだなと思いませんか？ 現代の日本酒は、今なお進化を続けています。原料であるお米だって、まだまだ品種改良が進んでいて、新しい品種が登場してきています。この料理に合うこういうお酒や、新しい飲み方の提案などが、どんどん産み出されてきているのです。少しでもお酒に興味があるのなら、こんなにも面白い日本酒を今追いかけていくつ追いかけるの！ という状態なのです。

そんな日本酒を、世界が放っておくわけがありません。日本酒の輸出は年々伸びていますし、高級なお酒としてフランスの三つ星レストランで飲まれている日本酒もあります。シャンゼリゼ通りやニューヨークには日本酒バーができ、まさに最先端のお酒として世界

に受け入れられているのです。また、海外で「日本酒」を造るところも増えてきました。

もちろん国内だって、徐々に日本酒のムーブメントが起きています。都内を中心として新しい日本酒専門の居酒屋も増えてきていますし、日本酒のイベントも増えてきています。こういったお店はオシャレな外装で、従来の大衆居酒屋のイメージではなく接待やデートにも使えます。日本酒に対する知識があれば、この流行に乗り遅れることなく、存分に楽しむことができます。

とはいっても、専門的なことまで覚える必要はありません。これから始まる講義では、現在の日本酒を楽しむために必要な知識と、その流行の最先端の部分について、必ず押さえておきたいところをお話ししていきます。

一、日本酒は世界で
一番面白い!



一、どんな料理にも合う
日本酒が存在する

一、歴史上で、今の日本酒が
一番おいしい

一、日本酒は世界一多彩な
飲み方ができるお酒

一、今の日本酒を
知らないと損!

目次

1章

オリエンテーション

3

一時目

いま、日本酒が面白い！

9

2章

まずは知りたい日本酒の基本！

22

二時目

特定名称酒ってなあに？

24

三時目

醸造アルコールってなあに？

33

四時目

ラベルの読み方を身につけよう！

43

特別授業①

「三増酒」はもう存在しない

56

3章

より細かく知れば日本酒の味が見えてくる

58

五時間目

製法によって名前が変わるの？ 60

六時間目

お米って味に関係するの？ 73

七時間目

地方によって日本酒の味は変わるの？ 83

特別授業②

醸造年度と日本酒の日 92

4章

飲み手から見た日本酒の話

94

八時間目

日本酒に「旬」ってあるの？ 96

九時間目

ラベルに書かれている味わいと違うものがあるの？ 104

十時間目

低アルコール日本酒のススメ 114

十一時間目

熟成酒ってなあに？ 124

十二時間目

結局日本酒はどうやって選べばいいの？ 132

特別授業③ I Tで山田錦、米作りを救う 140

5章 日本酒の多彩な飲み方 142

十三時間目 日本酒で悪酔いしないためにはどうしたらいいの？ 144

十四時間目 器が変わると味が変わるの？ 156

十五時間目 温度と日本酒の素敵な関係 164

十六時間目 日本酒と料理はどう合わせたらいいの？ 174

特別授業④ 1年中お酒を造る「四季醸造」 182

6章 新しい日本酒とどう出会うべきか 184

十七時間目 日本酒にこだわる居酒屋に行こう 186

十八時間目 日本酒はどうやって買えばいいの？ 196

十九時間目 イベントに行ってみよう 205

二十時間目 日本酒はどうやって保存すればいいの？ 214

特別授業⑤ 一見さんお断り？ お客を選ぶ店もある？ 222

卒業式 日本酒って面白いでしょう 224

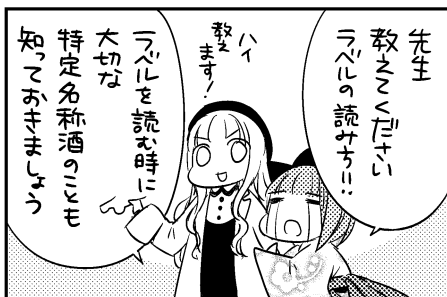
あとがき 228

日本酒の基本!



なんか
違う!!





特定名称酒ってなあに？

一時間目では、今の日本酒がどれだけ面白いことになっているかということをお話ししました。二時間目からは、本格的な勉強が始まります。まずは、飲み手が持っていた方がいい最低限の知識として、日本酒のラベルを読めるようになっていきましょう。

日本酒を買おうと思ったとき、試飲ができたりに人に聞ければいいのですが、できない場合はラベルを見て判断するしかありません。そこで、ほとんどの日本酒に書かれているラベルの意味と、それらがどういう味わいになるのかをまずは身につけていきましょう。

最初はラベルに多く書かれている「本醸造酒」や「純米酒」、「吟醸酒」などの意味です。これらはもちろん適当につけているわけではありません。今回は、こういった名前がいったいどういうものなのか学んでいきます。

「特定名称酒」と「普通酒」

これらの文字は「特定名称酒」と呼ばれるお酒についています。普通のお酒よりもちょっとこだわった造り方をしているので、特別な名前がついているのですね。少しややこしいのですが、特定名称酒は原料や製造法の違いでつけられるものなので、お酒の優劣を決めるものではありません。特定名称酒以外の日本酒は「日本酒（普通酒）」という扱いになります。というわけで、現在販売されている日本酒は、特定名称酒と普通酒に分けることができます。

では、どちらのお酒が主流なのでしょうか。実は流通量でいうと、圧倒的に普通酒の方が多いです。特定名称酒は全体の約3割ぐらい。残りの7割が普通酒なのです。では、どちらのお酒を飲んだ方がいいのかというと、これは特定名称酒です。別に普通酒が悪いと言っているわけではなく、**特定名称酒の方がより手間暇かけて造られている分、おいしいものが多いのです。**

また、特定名称酒と普通酒とは求められる味の方向性が違っていることが多いのもポイントです。最近流行している日本酒の味わいは、特定名称酒の方なのです。普通酒の目指している方向性も悪くはないのですが、特定名称酒の方がわかりやすくおいしいので、

最初に飲むお酒として特定名称酒をオススメしているのです。

また、実は普通酒はその酒蔵の地元でのみ流通していて、都心にはなかなか入ってこないという事情もあつたりします。というわけで、まずは特定名称酒とは何なのか、どういう種類があるのかを勉強していきます。

まずは純米とそれ以外に分けよう

特定名称酒は全部で8種類あります。この8種類を整理しながら覚えていきましょう。

- ・ 本醸造酒
- ・ 純米酒
- ・ 特別本醸造酒
- ・ 特別純米酒
- ・ 吟醸酒
- ・ 純米吟醸酒
- ・ 大吟醸酒

・純米大吟醸酒

まずはよく見てみると、「純米」と書いてあるものとそうでないもので半分に分かれることがわかります。純米酒、特別純米酒、純米吟醸酒、純米大吟醸酒ですね。

日本酒はお米のみから造られているというイメージがあります。正確には「お米」とお米に麴こうじ菌を生やした「米麴」です。もちろんこれは正解です。でも、日本酒は副原料として、さらに「醸造アルコール」というアルコールを入れてもいいのです。ちょうど、麦とホップから造られているというイメージがあるビールに、お米やコーンスターチを加えてもいいのと同じような感じですね。醸造アルコールが添加されたお酒には「純米」とつけることができません。というわけで、米と米麴のみで造られたお酒には「純米」とついていて、本醸造や大吟醸といった「純米」とついていないものには醸造アルコールが加えられているのです。なお、醸造アルコールについては三時間目で詳しくお話しいたします。

精米歩合で分類する

日本酒造りに使うお米（酒米といいますが）は、玄米のままではありません。食べる米（食

米」と同じように精米をします。ただし、食米に比べてかなり多く磨き（削り）ます。このとき、どれだけ磨いたかを表すのが「せいまいぶ あい精米歩合」になります。

例えば玄米の状態から70%になるまで磨いたとしましょう。その時の米は精米歩合70%となります。普段我々が食べている白米は精米歩合で表すと90%ぐらいですから、70%というところかなり多めに磨いたことになります。

なぜお米を磨くのでしょうか。それは、お米の表面に近い部分には、タンパク質が多く含まれているからです。タンパク質はお酒になると、いわゆる雑味になります。雑味のないきれいな味わいにするために、お米の表面を磨き、芯の部分だけにして日本酒造りを行っているのです。

特定名称酒では、精米歩合を70%以下、つまり30%以上削ります。それだけの手間暇をかけているということで、そのお酒は「本醸造酒」「純米酒」と呼ばれます。さらに精米歩合を60%以下にすると、これは特別なお酒だということで「特別本醸造酒」「特別純米酒」と呼ばれます。数値の上では10%だけに見えますが、お米は磨けば磨くほどもろくなるので、例えば80%から70%にするよりも、70%から60%にする方がかなり大変な作業になり、時間もかかるのです。なので、特別とつくのも納得ですね。

ところがその後、醸造技術の進化などによって、精米歩合が高くても、おいしい純米酒が造られるようになりました。そこで2004年から精米歩合が70%より上であっても、醸造アルコールを入れていなければ「純米酒」と表記できるようになったのです。また、精米歩合が60%以下でなくても、特別な製法をしていると認められれば「特別本醸造酒」「特別純米酒」と名乗ることができますようになっていきます。

吟醸造りって何？

吟醸造りとは特別に吟味した材料を使い、低温でじっくりと発酵させて造る手法です。低温にすると菌の活動がゆるやかになります。そうすると、例えば普段の温度だと、千の量のアアルコールを造るのに10日かかるようになります。低温によって活動量が半分になると、同じ量のアアルコールを造り出すのに20日かかるというわけです。そうしてじっくりと造られた日本酒からは「吟醸^{ぎんじょう}香」と呼ばれる繊細でフルーティーな香りが生まれます。

精米歩合60%以下で吟醸造りをしていると「吟醸酒」「純米吟醸酒」と呼ばれるお酒になります。さらに、もっとお米を磨いて精米歩合50%以下になると「大吟醸酒」「純米大吟醸酒」になるのです。

今までのところを表にまとめてみましょう。特定名称酒はこのように分類することができます。(表1)

結局どれがおいしいの？

このように分類し、整理した後で知りたいのは、いったいどれがおいしいのかということではないでしょうか。

残念ながら、個人個人によつて好みが違いますし、一緒に食べる料理との相性もあつたりするため、これがおいしい！と断言することはできません。そもそも、特定名称は条件さえ満たしていればそう名付けてもいい、というものです。そのため、例えば吟醸造りで精米歩合49%と大吟醸酒の条件を満たしていても、蔵側がこれを「吟醸酒」として売り出したいと思えば吟醸酒とつけてもいいのです。

というわけで、どれが一番おいしいかというのは一概には言えませんが、ただ、ある程度の方角性の話をしますと、精米歩合の数値が大き

表1

本醸造アルコール入り	純 米	精米歩合
本醸造	純米	70%以下(※)
特別本醸造	特別純米	60%以下(※2)
吟醸	純米吟醸	60%以下、吟醸造り
大吟醸	純米大吟醸	50%以下、吟醸造り

(※) 現在、純米酒は精米歩合の制限が課せられていません。

精米歩合が70%より上でも純米酒を名乗ることができます。

(※2) 精米歩合が60%より上でも特別な製法をしていれば特別本醸造、特別純米を名乗ることができます。

い、すなわちあまりお米を磨いていないものほど雑味が多く、複雑な味わいになる（主に旨味などが増える）傾向にあります。その逆に、精米歩合の数値が小さく、お米をたくさん磨いたものほど繊細な香りがします。そして醸造アルコールを添加したものは、すっきりと口当たりが良くなる傾向にあります。

また、味の優劣はつけるのが難しいのですが、値段の優劣なら簡単につけられます。お米をたくさん磨いているものほど値段が高くなるからです。例えばここに、精米歩合90%で造った日本酒と精米歩合45%で造った日本酒が同じ量あるとしましょう。できあがったお酒の量は同じですが、使われているお米の量には2倍の差が出ます。精米歩合90%のお米100kgで造ったお酒と同じ量の日本酒を造るには、精米歩合45%だと200kg必要になるというわけですね。また、磨けば磨くほど、お米を磨く難易度は上がり、慎重に作業をしなければなりません。作業期間が長くなれば、当然人件費も上がります。そういった理由で、よりお米を磨いているものほど値段が高くなるというわけです。

ただ、繰り返しになりますが、値段の高いものが自分にとっての最高のお酒というわけではありません。しっかり味わって、自分の好みを把握していきましょう。日本酒の味わい方については、この後の講義で詳しく説明していきます。

- 一、日本酒には
特定名称酒と
普通酒がある



- 一、特定名称酒を名乗る
のには厳しい条件がある
- 一、まずは純米系と
醸造アルコール添加系で
分けて考えよう
- 一、精米歩合によって
さらに分けよう
- 一、高いお酒が必ずしも
自分にとっておいしいお酒
というわけではない

醸造アルコールってなあに？

二時間目では特定名称酒について学びました。そこで出てきたのが「醸造アルコール」です。いきなりこれを添加したものがあると言われても、よくわからなかった人が多いのではないのでしょうか。また、日本酒や食を扱ったさまざまな作品で、醸造アルコールが悪者のように言われているケースもあります。本当に醸造アルコールはそんなに悪いものなのか、詳しく見ていくことにしましょう。

そもそも醸造アルコールって何？

醸造アルコールの正体はそもそも何なのでしょう。これは工場で化学合成して造られるアルコールではなく、いわゆる蒸留酒と呼ばれるものです。

お酒は大きく分けると2種類になります。醸造酒と蒸留酒です。醸造酒は酵母などの働きで糖分をアルコールに分解し、造られるお酒です。日本酒もビールもワインも全て醸造

酒です。一方の蒸留酒は、醸造酒を加熱してでてきた蒸気を集め、冷やして造るお酒です。加熱をすると水よりもアルコールの方が沸点が低いため、アルコールの方が先に蒸気になります。その蒸気を集めて液体に戻すと、アルコール度数の高いお酒ができあがるというわけです。蒸留酒には焼酎やウイスキー、ブランデーやウォッカなどがあります。

乱暴に言ってしまうと、醸造酒である日本酒を蒸留すると米焼酎になり、ビールを蒸留するとウイスキーになり、ワインを蒸留するとブランデーになります。もちろん、それぞれおいしくするためにさまざまな技術が使われているので、そのまま焼酎やウイスキーになるわけではありませんが、主な原料はほぼ同じなのです。

では醸造アルコールはどのようにして造られるのでしょうか。主にはいとうみつ廃糖蜜と呼ばれる、サトウキビから砂糖を精製する際にでてくるものから造ります。サトウキビは植物ですから、当然砂糖以外にもさまざまな成分をその身に含んでいます。そこから砂糖だけを精製したものが、我々が食べている砂糖になります。そして、砂糖を取り出したあとに残ったものが、廃糖蜜と呼ばれるもののなのです。「廃」という言葉が入っている上、砂糖を取り出した搾りかすと言われると少しマイナスイメージを持つてしまうかもしれません。けれど実際には砂糖を取り出した後でも、まだ糖分をたくさん含んでいるため、昔は調味料とし

でも使われていました。この糖分があるために、廃糖蜜を発酵させるとお酒ができあがるのです。そうしてできたお酒（醸造酒）を蒸留するとラム酒になります。そして、この蒸留をさらに何度も重ね、不純物をとことん取り除いたものが、醸造アルコールになります。ラム酒と醸造アルコールは原料が同じなのです。廃糖蜜が悪いものではないと理解いただけましたでしょうか。

醸造アルコールを造るには、連続式蒸留器と呼ばれる何度も繰り返し蒸留できる装置を使います。以前に取材をしたものでは、6階建てのビルと同じぐらいの高さで、40回以上連続して蒸留することができました。そうしてとことん蒸留すると、アルコール度数は96度にもなります。味は、ほぼ無味無臭です。ほぼといったのは、取材先で少しなめさせてもらったのですが、その時は甘みを感じたからです。少し甘みのある醸造アルコールも例外としてある、というわけですね。

そうやってできあがった醸造アルコールは日本酒蔵に運ばれると、水で薄めて貯蔵されます。これは96度のままだと万が一の場合引火してしまう危険があることと、どんどん揮発してしまうので、消防法によって薄めて保管しなければならないと決められているからです。蔵によっては醸造アルコールと水をなじませるため、1年以上貯蔵してから使うと

ころもあります。

醸造アルコールが入っているとどうなるの？

では、何のために醸造アルコールを入れるのでしょうか。これはとても難しい問題です。何故なら、特定名称酒と普通酒とは目的が大きく異なっているからです。

醸造アルコールは日本酒造りの中で、途中で加えられるものです。純米酒ができあがってから醸造アルコールを足して、本醸造酒になるというわけではありません。まだ日本酒と酒粕さけかすに分かれる前の、タンクの中で発酵が行われているときに加えます。

実は香りの成分は、水よりもアルコールに溶けやすいという性質を持っています。そのため、醸造アルコールを加えることによって、本来なら酒粕についていた香りがアルコールに溶け出し、日本酒に移るといふ効果があります。香りを引き出すのですね。

また、味わいがすっきりするという効果もあります。ここで醸造アルコールが入っていない、アルコール度数が15度の日本酒があるとします。ちよつと味わいが濃厚なので、すっきりさせるよう薄めたいと考えたとしましょう。ここに水を加えると、確かに味わいはすっきりしますが、アルコール度数も一緒に下がってしまいます。では、アルコール度数

を下げずに薄めるためにはどうしたらいいか。水と共に無味無臭のアルコールを加えればいいのです。

というわけで、醸造アルコールを添加すると香りが引き出され、すっきりとした味わいになり、飲みやすくなるのです。薄めるなんてとんでもないと思う人もいるかもしれませんが、例えば果汁100%ジュースも水を加えて少し薄めた方がすっきりして、たくさん飲めるようになります。ジュースでも料理でも、味が濃すぎると胸焼けを起こしやすく、たくさん飲んだり食べたりできません。日本酒もそれと同じで、日常的にゆつくりとたくさん飲むお酒では、すっきりとしたものの方が好きという人がいるのです。もちろん薄めすぎではおいしくなくなってしまうので、おいしく仕上げるのは杜氏さんの腕の見せどころとなります。だからこそ、**毎年行われる全国新酒鑑評会**には**吟醸酒**や**大吟醸酒**といった、**醸造アルコール**が添加された**お酒が多く出品される**のです。

ここまでの話は、特定名称酒に含まれている醸造アルコールの話です。では普通酒ではどうなのかというと、ちょっと話がややこしくなります。簡単に言うと、戦時中の米不足のときには、食べるお米が不足しているのに日本酒造りに回せるお米はないということで、

増量目的で醸造アルコールを加えていたことがありました。これがややこしさの元ですね。つまり同じ醸造アルコールでも、普通酒では増量のために、特定名称酒では香りを引き出したり味をすっきりさせるためにと、目的が大きく異なっているのです。よく悪口を言われるのは、この増量目的の醸造アルコールと考えればいいでしょう。

醸造アルコールはどれぐらい入っているの？

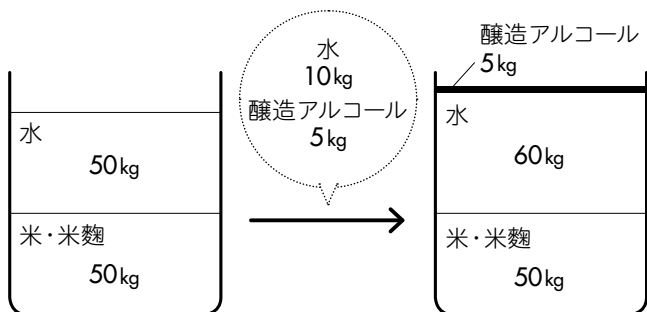
現在では、醸造アルコールを加えられる量はきびしく制限されています。特に、特定名称酒では白米重量の10%以下になります。と、言われてもちよっとイメージがつかないですよね。もう少し詳しく見ていくことにしましょう。

日本酒を造るときには、米と米麴と、水をだいたい同じ量だけ使います。なので例えば100 kgの日本酒ができあがるとしたら、お米は約半分の50 kgが使われています。この10%以下ですから、醸造アルコールを5 kgまで添加していいということになります。醸造アルコールは前述の通り、水で薄めて貯蔵されています。添加するときには、だいたい30%ぐらいになるようにして投入されます。というわけで10 kgの水と5 kgの醸造アルコールが100 kgの日本酒に加わりました。この中の醸造アルコールの分量は、5%以下になるの

です。

ただ、まだちょっとイメージがわきにくいですよ。漫画「もやしもん」13巻では、これをヤクルトにたとえて説明していました。糖度をアルコール度数と置き換えてみると、ヤクルトは糖度が18%で、日本酒と近くなります。ここに糖度100%の砂糖を醸造アルコールのように加えると、3・3gになります。果たして我々は、ヤクルトの中に入った3・3gの砂糖の強烈な甘みを感じることができるようか、というものです。どれだけ少ない量か、なんとなくイメージがついたでしょうか。(図1)

さらに言うと、実際の特定名称酒には10%ギリギリまで入れているものはほとんどありません。もっと少量を、味を調えるために使っているのです。なので、醸造アルコールが入っているとアルコール臭がきついか舌がしびれるという人もいますが、よっぽどの鼻や舌を持つていない限りは、わからないと思います。



(図1)

一方の普通酒にはどのぐらいまで入れることができるのでしょうか。戦中では「三増酒（三倍増醸酒）」と呼ばれる、醸造アルコールによつて元の日本酒を三倍に薄めて増やすお酒が誕生しました。ただし、これは平成18年度の酒税法の改正によつて、日本酒のカテゴリーから外されているため、現在では日本酒の三増酒は存在しません。

ではどこまで入れているのかというと、白米重量の50%以下になります。そのため、計算は省略いたしますが、数字上では二倍増醸酒までは造ることができます。でもこれは数字上のことです。何故かというと、日本酒にそれだけの量の30度の醸造アルコールを加えると、アルコール度数がどんどん上がってしまい、22度を超えてしまうからです。22度を超えてしまうと清酒、すなわち日本酒のカテゴリーから外されてしまいますので、結局そこまで加えることができないというわけですね。

というわけで、現在の日本酒では醸造アルコールはそれほど多く入っていません。実際、以前に私が主催となつて日本酒のイベントを開催したときに、参加者にラベルを隠して飲んでもらったところ、醸造アルコールが入っているかどうか区別できる人はほとんどいま

せんでした。だいたい30人中1人か2人というところです。

ちなみに醸造アルコールを飲むと悪酔いするという人もいますが、こちらも現在是否定されています。結局、悪酔いするかしないかは飲んだアルコールの量が問題なのであって、日本酒のアルコールと醸造アルコールをちゃんぼんで飲んだから、ということにはならないのです。このあたりのお話は、十三時間目でさらに詳しく説明します。

結局のところ重要なのは、自分にとってそのお酒がおいしいかおいしくないかです。醸造アルコールが入っているお酒も実際に飲んで、おいしいと感じるかどうかで判断するようにならうにしましょう。

- 一、醸造アルコールは
言われるほど
悪者ではない



- 一、得体の知れない材料や
製法は使われていない
- 一、水増しをしてお金儲けをしようと
思っているお酒は少ない
- 一、味の調整のために入れられる、
むしろ蔵人の
腕の見せ所でもある
- 一、「飲んでおいしいか」で
判断しよう

ラベルの読み方を身につけよう！

ここまでで特定名称酒と醸造アルコールについて学びました。でも、日本酒のラベルに書かれている情報はこれだけではありません。そしてそれ以外の情報の方が、大きく味に関わってくるのです。

日本酒のラベルには瓶の表に貼られている「表ラベル」と、裏に貼られている「裏ラベル」があります。このラベルの読み方を身につければ、ある程度は味の予想ができるようになります。でも、お酒によって書かれている項目がばらばらだったり、裏ラベルがないものもあったりします。これはいったいどういうことなのか、ラベルはどこを見ていけばいいのかを四時間目では学んでいきます。

ラベルには表と裏がある

試飲できるようなお店で買う以外に、日本酒の味の情報を知るためにはラベルを読み解

くしかありません。では、どういふところを見ればいいのでしょうか。

先ほどもお話しした通り、日本酒に貼られているラベルは2種類です。お酒の名前が大きく書かれている、いわゆる良く目にする瓶の表の「表ラベル」と、細かいことが書いてある瓶の裏の「裏ラベル」です。表ラベルには必ず記載していなければならない必要記載事項が書かれていて、裏ラベルにはそのお酒の特長や、表ラベルに記載されていない細かい情報などが書かれています。ただし、裏ラベルの情報は任意記載事項です。蔵元側の判断で記載しても記載しなくてもいい、というもののなのです。全てのお酒に同じ項目が記載されているわけでもありません。お酒によつて記述がバラバラなのは、こういう理由があるからです。ちなみにお酒によつては、裏ラベルがないだけではなく、積極的に情報を非公開にしているものもあります。

まずは表ラベルから見ていこう

表ラベルの必要記載事項を順番に見ていきましょう。最近はお酒の名前が大きく書かれたものだけでなく、さまざまなデザインのものが増えてきました。ワインのようなラベルだったり、イラストが描かれていたり、さまざまです。色合いにも工夫をしていて、夏

向けのお酒は涼しげな青系統の色が多かったり、冬に温めて飲むとおいしいお酒は赤系統のラベルが貼られていたりすることもあります。

そんな見ているだけでも楽しくなるラベルですが、よく見ると以下の項目が記載されています。

【「清酒」または「日本酒」の表記】

いわゆる「品名」で、このお酒が日本酒ですということを証明する記載です。日本酒でないもの、つまりは日本酒の原材料として認められていないものを添加していたり、日本酒の範囲を超えるアルコール度数のものは「リキュール類」「雑酒」と記載されていたりします。

【原材料名】

割合の多い順番に記載されています。日本酒の場合は、米・米麴などと記載されています。書かれている可能性があるのは、「米」「米麴」「醸造アルコール」「糖類」「酸味料」です。米と米麴以外のものも、添加をしたら必ずここに記載しなければな

りません。醸造アルコールや糖類が入っているものかどうかは、ラベルを見ることが判断することができるのです。

また、特定名称酒の場合は、原材料名の近くに精米歩合を表示する必要があります。

【精米歩合】

お米をどれだけ磨いた（削った）かを示す割合です。玄米の状態を100%とし、磨けば磨くほどその数値が小さくなります。普段食べている白米（食米）は、精米歩合で表現すると90%ほどです。ただしこれは特定名称酒にのみ記載されます。普通酒では記載しなくてもかまいません。

【アルコール分】

アルコール度数です。「清酒」のカテゴリーに入るには、アルコール度数は22度未満でなければなりません。22度以上のものはリキュール類や雑酒という扱いになります。

【製造時期】

製造時期を「製

造年月日」として

年月で記載しま

す。ただしこれ

は、日本酒が日本

酒として完成した

日を記載している

わけではありませ

ん。できあがった

日本酒を瓶などの

製品容器に詰めた

年月が、製造時期

になります。例え

未成年者の飲酒は禁じられています

アルコール分十七度 精米歩合六〇%

原材料名：米・米麴

純米吟醸

無濾過生原酒

星乃海

広島県呉市星海通一十七ー十四
次世代酒造株式会社



日本酒 720ml詰 製造年月 26.12

ば平成24年にできあがった日本酒をそのまま熟成させて、平成26年に瓶詰めしたとしましょう。その場合は、製造時期には平成26年と記載されます。この表記は西暦を使っても、和暦を使ってもかまいません。

また、容器の容量が300ml以下の場合には「年月」の文字を省略してもいい（「製造年月日」ではなく「製造日」）ことになっています。

【注意事項】

「未成年者の飲酒は法律で禁止されています」などの、未成年者飲酒防止の注意が書かれます。また、生酒の保存などの飲用上の注意も記載されます。

【製造者の氏名または名称】

このお酒を造った会社名が正式名称で記載されます。

【製造場の所在地】

このお酒を造った会社の住所が記載されます。

【容器の容量】

一升いっしょうとか四合よんごうとかではなく、1・8ℓや720mlのように記載されます。

またこれら以外にも特定名称酒など、法律で決められた要件を満たしたときだけ表示できる項目があります。具体的には【特定名称】【原料米の品種】【産地名】【酒の特徴を示す語句】です。特定名称では吟醸とか純米とか本醸造などが書かれ、酒の特徴を示す語句では原酒や生酒等が記載されます。

味の基本情報は裏ラベルに！

表ラベルとは異なり、裏ラベルにはそのお酒の特長だったり、そのお酒をよく知るために参考となる各種データが書かれています。任意記載事項のため、全てのお酒で同じ項目が書かれているわけではないのですが、よく書かれている項目を紹介しましょう。

【原料米・使用酵母】

このお酒がどんなお米を使って造られているか、それらを発酵するのに使った酵母は何なのか記載されています。表ラベルだけではなく、ここにも精米歩合などが記載されている場合があります。

【日本酒度】

日本酒度とは、水と比べてどれだけ日本酒中に糖分などが入っているかを表したものになります。4℃の水と同じ比重を日本酒度0として、それより軽いとプラス（＋）に、重いとマイナス（－）になります。

これがどういうことを説明していきましょう。まず、水に比べてアルコールは軽い（比重0.8）ということを念頭に入れる必要があります。純粹なアルコールと水だけのものと、同じ容量の水に比べて軽くなるのですね。ところが実際には、日本酒にはさまざまな成分が溶け込んでいます。特に多いのは糖分です。糖は水より重いので、糖分がたくさん含まれていればいるほど、そのお酒は重くなります。というわけで、重さが軽い日本酒度プラスのお酒は糖分があまり入っておらず、重

さが重い日本酒度
マイナスのお酒は
糖分がたくさん入
っているというこ
とになります。
そうなる、日
本酒度マイナスの
お酒は甘口のお酒
になるのかと思う
人もいるでしょ
う。でも残念なが
ら、これは甘辛の
指標ではありません。
ん。甘さは他の味
とのバランスで決

純米吟醸 無濾過生原酒 星乃海

純米吟醸無濾過生原酒『星乃海』は、瀬戸内海に面した星空の綺麗な地で醸されました。しっかりとした味わいながらも後味のキレがよく、食事の邪魔になりません。若き杜氏が、次世代を担うこれからの人に飲んで欲しいという思いを込めて造ったお酒です。是非、さまざまな料理と一緒に味わってください。

原 料 米	山田錦 100%
原 材 料 名	米・米麴
アルコール分	17度
精 米 歩 合	60%
日 本 酒 度	+2
酸 度	1.2
アミノ酸度	1.0
酵 母	非 公 開



日本酒 720ml詰 製造年月 26.12

次世代酒造株式会社

広島県呉市星海通1-17-14 <http://ji-sedai.jp/>
未成年者の飲酒は法律で禁じられています

まるからです。これは九時間目で詳しくお話しします。そもそも同じ日本酒度のお酒が2本あったとしても、アルコール度数が違ふと同じような甘さにはなりません。片方はアルコール度数が18度で、もう片方は15度だとしましょう。18度の方がアルコールがたくさん入っているため、基本的には軽くなります。ところが15度のものと同じ日本酒度（同じ比重）になるということは、18度の方が15度のものよりも、たくさん糖分が入っていないかもしれません。そうなると当然甘さにも影響が出るといふわけです。

また、例えばにがり酒のように、お酒の中に細かくなつたお米が入っているものは、水よりも重い（沈む）ものがたくさん入っているので重くなります。仮に糖分がほとんど入っていない、甘口ではないものでも、にがりの成分によつて日本酒度はマイナスになるのです。というわけで、日本酒度は甘辛の指標ではないということに注意するといふでしょう。

【酸度】

日本酒の中にはアルコールや糖分だけではなく、さまざまな有機酸類（コハク酸、

リンゴ酸、乳酸、クエン酸など）が含まれています。これらの酸によって、酸味を感じるのです。酸度はこういった酸がどのくらい含まれているかを表したものになります。

【アミノ酸度】

コハク酸などだけではなく、日本酒にはアミノ酸も含まれています。アミノ酸が多いと旨味を感じるお酒になります。ここではアミノ酸がどれだけ含まれているかを表しています。

【醸造年度】

BY (Brewery Year) とも表記されるもので、何年に製造されたお酒ということを表しています。日本酒の醸造年度は通常の1年とは異なり、7月1日から翌年の6月30日までとなっています。平成26BYと書かれていたら、平成26年7月から平成27年6月までの間に醸造されたお酒ということになります。

この中でも特に味の参考になるのは、酸度やアミノ酸度です。でも、酸味や旨味も他の味との相乗効果や、温度によって感じ方が違うので、数値だけを鵜呑みにするわけにはいきません。

また、お酒によつては蔵元がどういう風に飲んでもらいたいかを示すために、「おすすめの飲み方」や「甘辛」を記載しているものもあります。おすすめの飲み方では「冷やして」「室温」「ぬる燗」「熱燗」などの項目があり、それぞれに△や○や◎が記載されています。冷やしてが◎だったなら、冷やした方がおいしいですよという意味ですね。甘辛は「甘口」「やや甘口」「やや辛口」「辛口」などが記載されています。

これとは逆に、一切の情報を非公開にしているようなお酒もあります。先入観なく、自由に楽しんでもらおうというものです。そういうお酒の場合は、とにかく飲んで自分が感じたままを楽しみましょう。

- 一、ラベルを読むと、なんとなく
その日本酒の味が
見えてくる



- 一、ただし、全ての味を
数値で判断することはできない
- 一、裏面は任意記載事項なので、
裏ラベルがない日本酒もある
- 一、日本酒度は
甘辛の指標ではない
- 一、詳細成分が
非公開の日本酒もある

特別授業① 「三増酒」はもう存在しない

三時間目に登場した「三増酒」は、戦時中に仕方なしで造られたものです。でも、戦争が終わってから、ずいぶん長い間造られ続けました。それは、飲むお酒が日本酒しかなかったもので、何もしなくても飛ぶように売れていた時期があるからです。

そのため、本来は緊急時のためのものだったはずなのが、^{もっ}儲けのために造られるようになりました。同じ量の日本酒を造っても、それを三倍に増やしてから売った方が儲かりますよね。というわけで、薄めてま^ずくしてお金儲けのために売るとい^う、日本酒業界の負の側面のようなお酒になったのです。

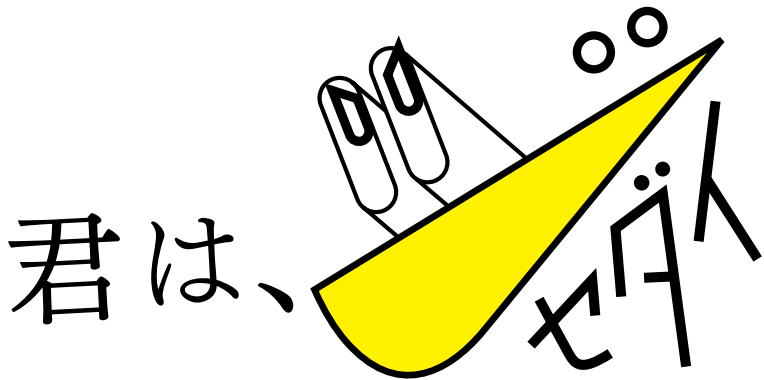
また、醸造アルコールをたくさん足したお酒は、薄まりすぎてもろみの味がほとんどしなくなります。そのため、甘みを補うために糖類や酸味料を添加したりもします。この糖類などを添加されたお酒（普通酒に今もあります）が、日本酒が批判されるときに使われるいわゆる「べたべた甘いお酒」と表現されるものの主な原因となっているのです。

お店で注文するときに、銘柄ではなく「日本酒」と書かれているものは、三増酒だらけ

の時代がありました。そのため、初めて飲んだ日本酒が三増酒だった人が日本酒に悪い印象を持ったり、その後他のお酒を飲んで日本酒ファンになったとしても、醸造アルコールが入っているお酒はダメだという発想になったりしたのです。醸造アルコール入りの日本酒が悪であるとする人達は、たいてい過去の体験に三増酒があることが多いのですね。

ただし、三増酒は現在ではもう造られていません。本文にもありましたが、酒税法の改定によって、三増酒は清酒と認められなくなっているのです。現在は三増酒を造ると「リキュール類」「雑酒」という扱いになります。というわけで、ラベルを見て「リキュール類」「雑酒」と書いてあるものを避けるようにするといいでしょう。糖類などが添加された日本酒（普通酒）も、日本酒初心者の中には避けておいた方が無難です。

また、このことは日本酒について書かれた情報が古いか新しいかを判断する基準にも使えます。これまた残念なことなのですが、三増酒について未だに語っているブログなどを目にします。参照している資料が古いせいでしょうか。今書かれている情報なのに三増酒について書いているものは、古い資料を鵜呑みにしているもので、現在の日本酒事情とはかけ離れた情報である、と覚えておくと便利です。



何と闘うか？

<http://ji-sedai.jp/>

「ジセダイ」は、20代以下の若者に向けた、**行動機会提案サイト**です。読む→考える→行動する。このサイクルを、困難な時代にあっても前向きに自分の人生を切り開いていこうとする次世代の人間に向けて提供し続けます。

メインコンテンツ イベント

著者に会える、同世代と話せるイベントを毎月開催中！ 行動機会提案サイトの真骨頂です！

ニッポンのスタートアップ

3年後に再会することを約束して行う、未来アポ付きスタートアップインタビュー！

ジセダイジェネレーションズU-25

彼らはどうやって「闘う相手」を見つけたのか。各界の超新星に、その軌跡と未来を聴く。

マーカー部分をクリックして、「ジセダイ」をチェック!!!

行動せよ!!!