

# 白熱日本酒教室

増補改訂版

杉村啓

絵  
アザミユウコ

読めば、**自分好みの**

**日本酒**を

**選べるようになる!**

日本酒を楽しく学ぶ決定本、

アップデート

10年ぶり・50ページ以上加筆の**大增補改訂!!**



白熱日本酒教室

増補改訂版

杉村啓

絵  
アザミユウコ

星海社

309



SEIKAISHA  
SHINSHO



本書は2014年11月に発行された『白熱日本酒教室』の増補改訂版です。この10年で、日本酒は大きく進化しました。初版を書いた当時でも日本酒は世界一面白く、多彩なお酒と思っていました。10年経ってその考えは間違えていなかったと思います。

具体的には、すっかりした理論と技術を持ち、それでいてチャレンジ精神に満ちあふれた若手の醸造家じょうぞうかがたくさん誕生したのです。それにより、酒質の向上だけでなく、新しい発想のお酒が次々と現れ、一気に多彩な世界が広がっていききました。10年前にはクラフトサケ（十二時間目で詳しくお話します）が登場するとは思ってもありませんでした。

また、料理とお酒を合わせる「ペアリング」も一気に広まりました。今や、日本酒の専門店ではペアリングをまったく意識していないお店はないと思います。

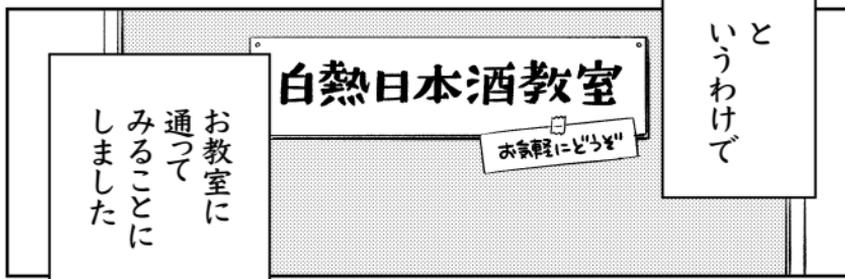
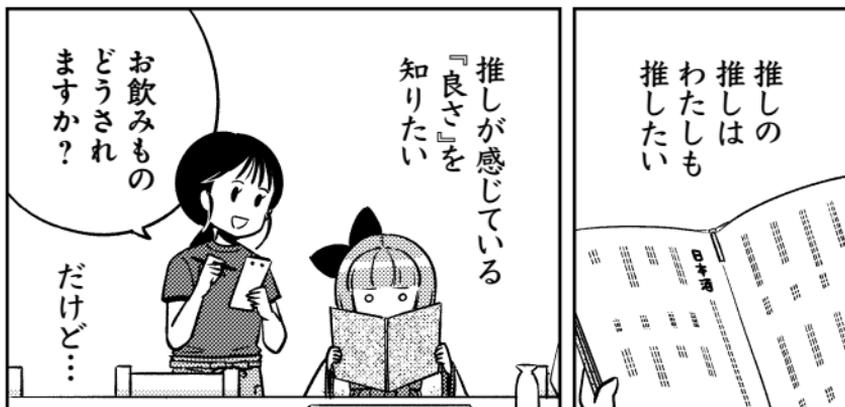
ただし、いいことばかりではありませんでした。2020年からのコロナ禍によって、お酒は「悪者」にされてしまったのです。さらに、コロナ禍で人が集まることが禁止され

た結果、多くの人、特に若者がお酒を飲む機会や、新たなお酒と出会う機会が激減してしまいました。改訂版を書いている2024年ではお店でお酒を飲むことは禁止されていますが、屋外型のイベントが増えるなど、未だに影響は感じられます。

そういった時代背景を踏まえて、新たに『白熱日本酒教室』を書き直すことにしました。基本的なコンセプトである「すべての日本酒に共通する汎用性の高い知識を紹介すること」で、有名なブランドとか組み合わせを覚えなくても、居酒屋のメニューから飲みたい日本酒が選べるようになる」ことは変えておりません。その上で、修正が必要な部分は修正し、時代に即した加筆をしています。その分、分厚くなってしまうましたが、網羅的に日本酒を学ぶのに最適な一冊になったのではないかと考えております。あ、語呂の問題で、初版では「むむ教授」だったのですが「むむ先生」にしました。

もちろん、初版を読んでもいいという意味が通じないということはありません。本書から読んでも大丈夫です。本書が、みなさまの日本酒ライフならびに、日本酒選びのお役に立てれば、これほど嬉しいことはありません。

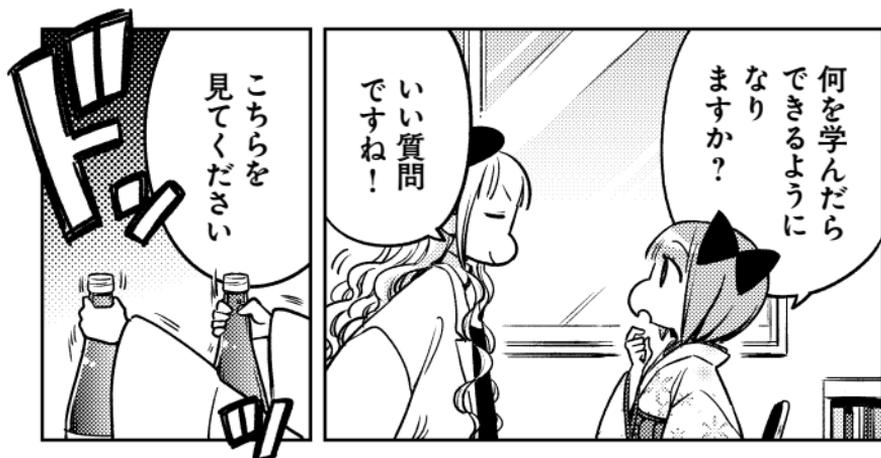
# 1章 オリエンテーション





こんな経験はありませんか？





あなたは  
このラベルを見て  
お酒の味わいが  
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。しつ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 2024.12

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 米麴

純米吟醸 無濾過生原酒

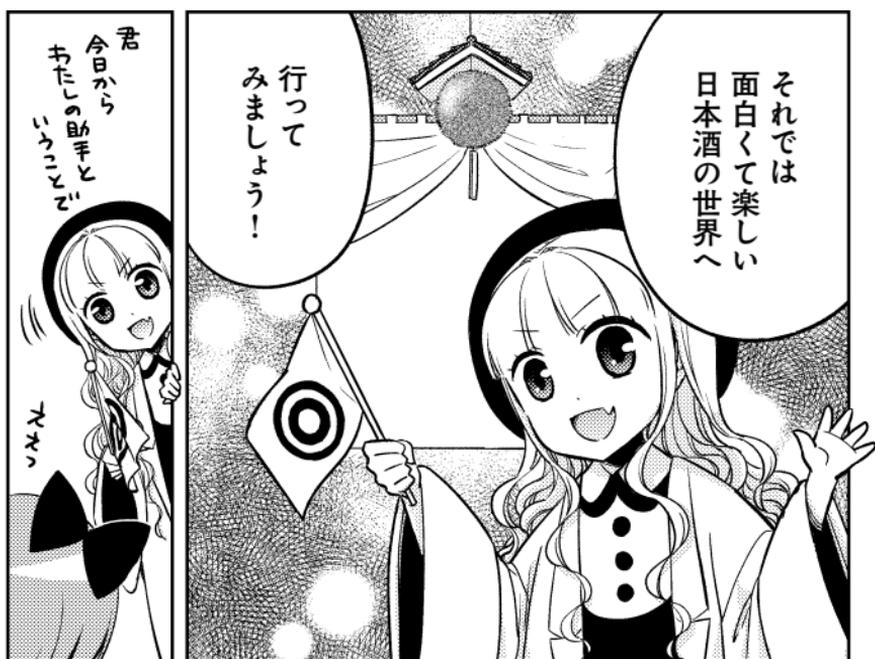
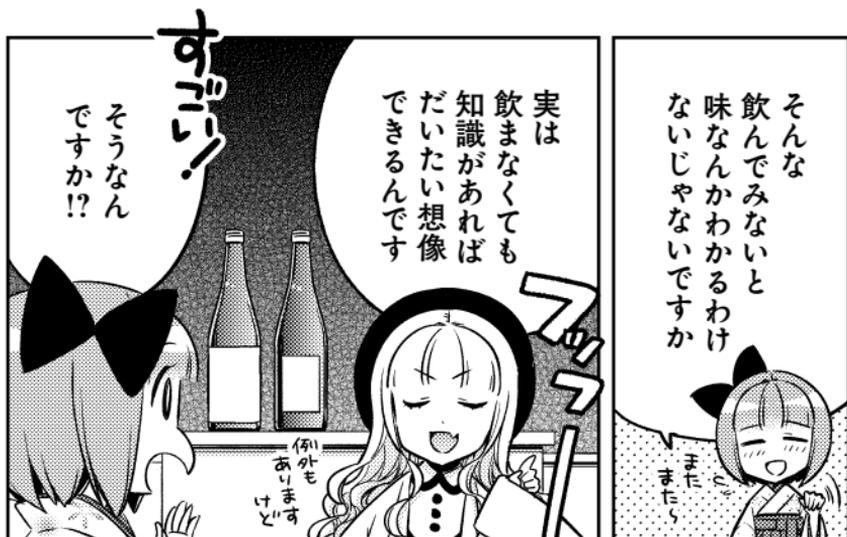
星乃海

広島県呉市星海道一丁目十四  
次世代酒造株式会社



日本酒 720ml詰 製造年月 2024.12







# 今、日本酒が面白い！ 日本酒でお酒を覚えよう！

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な「むむ先生」です。この講義では、全十九時間にわたって日本酒を学び、最終的には「自分好みの日本酒を注文できるようになる」ことを目標としています。興味はあるけれども日本酒がよくわからない。好きだけれども何となく飲んでるので詳しいことはあまりよくわかっていない。芸能人や推しがよく飲んでるので自分も飲みたいけれども、何となくとつつきにくいイメージがある。そういう日本酒初心者や入門者に向けての講義です。一緒に日本酒を学んでいきましょう。

中には、いやいや普通にお店で日本酒を注文しているし、できているよと思う方も多いでしょう。ですが、メニューやラベルを見てもどのような味のお酒なのかが見当もつかずに何となく選んでいる人や、好きな銘柄は漠然と言えるけれども詳しいことはわかってい

ないため、好きなお酒はどんなタイプかと言われても答えられない人もいるのではないのでしょうか。そういう方でも「これはこういうところが好き!」とわかった上で、自信を持って注文したり購入できるようになる。これが本講義のゴールなのです。

一時間目のテーマは「今、日本酒が面白い! 日本酒でお酒を覚えよう!」です。いきなりこんなことを言われても、本当に面白いの? 日本酒は難しそうなイメージがあるけど本当に覚えられるの? と思う人もいるでしょう。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! と主張したいお酒ファンもいると思います。それ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。バリエーションも豊富なので、一度飲んだだけでもあまり口に合わなかったという人でも、好みに合うお酒はきっとあるはず。そう言えるほど、面白いのですね。

さらには、お酒を覚える、つまりお酒の入門として日本酒を選ぶというのは、お酒を知っている人からすると「そんな馬鹿な」と思うかもしれませんが、でもこれが、根拠がない話ではないのです。順を追って理由を説明していきましょう。

お酒をあまり飲んだことがない初心者、お酒を飲まない理由としては（体質的にお酒を飲めない場合は除きます）「酔って醜態をさらしたくない」「健康上のリスクがある」「味が苦手」ではないでしょうか。このうち、「酔って醜態をさらしたくない」「健康上のリスクがある」については、十四時間目でじっくりとお話いたします。

そして、「味が苦手」については、ご安心ください。現在の日本酒の豊富なバリエーションは、従来のイメージからは想像できないほどの幅広さを備えているのです。どんな人でも好みのものがあると言えるほどなのです。どっしりとした、旨味や苦味のあるお酒だけではありません。爽やかで甘酸っぱい、アルコール度数が低くてフルーティーなお酒もあるのです。つまり、味が苦手という理由で日本酒を避けるのはもったいないのです。むしろ、お酒が苦手な初心者の方でも「好みの味の日本酒」はきっとあります。そのお酒を探すために、本講義はあるのです。

少し例を挙げてみましょう。今やコンビニエンスストアでも、低アルコールでシユワシユワしたスパークリング日本酒は容易に手に入ります。「滞」（宝酒造）は全国どこでも手

に入るので、知っている方もいるのではないでしょうか。甘いタイプだけでなくドライタイプなど、さまざまなバリエーションがありますね。

味だけでなく、見た目にもさまざまな日本酒が登場しています。どうせ飲むのなら「映える」日本酒というのはどうでしょう。透明なお酒で、細かい泡がシユワシユワと立ち上る姿はそれはそれで映えますが、かわいい色のお酒を飲みたい、という場合ですね。たとえば花見の季節によく登場する「桃色にぎり」というタイプの日本酒があります。文字通りピンク色で、桜によく映えるのですが、これも日本酒なんですね。「尾瀬の雪どけ 桃色にぎり」(龍神酒造)や「五橋 ごきょう ride? PINK 純米大吟醸 桃色にぎり」(酒井酒造)などが有名でしょうか。ピンクというよりは、明るい赤色のロゼワインのような色合いの「伊根満開」(向井酒造)という日本酒もあります。そう、意外とカラーバリエーションまで豊富なんです。

さらには、厳密には「日本酒」ではないのですが、日本酒をベースにしてさまざまなものを加えた新しいジャンルのお酒、「クラフトサケ」も登場しています。「稲とアガベ 稲とブドウとホップ」(稲とアガベ)は日本酒の材料である稲(お米・米麴こめこうじ)と、ワインの材料であるブドウと、ビールの材料であるホップを全部盛り込んだという、なんとも贅沢なお

酒です。こういう自由さも、今の日本酒にはあるのです。クラフトサケについては十二時間目でまた詳しくお話しします。

もうひとつ、入門用のお酒として優れているのは、あらゆるお酒の中で「ラベルの情報がとても多い」ことが挙げられます。日本酒のラベルをよく読んでみると、原材料だけでなく、どのような製法で造られているのかまでわかるのです。この、日本酒の製法がわかるというのは、日本酒にとっては味の傾向がわかるということに他なりません。

たとえばワインの場合は、製法よりも原材料の方が味に与える影響が大きいことが知られています。「今年のワインは出来が良い」などと、年ごとに「出来が良い」「10年に一度の出来」「少し低調」などと評価が変わるのは、農作物であるブドウの品質がその年の気候によって変わるからです。そのため、ワイン生産者の多くは自前でブドウ畑を持ち、細心の注意を払ってブドウを育てるのです。

一方、日本酒で「今年のお酒は出来が良い」という表現をあまり聞きませんよね。これは、原材料であるお米の出来不出来は、製造者である杜氏とうじ（日本酒製造の責任者）の腕によってある程度カバーすることができるため、味のブレを少なくできるからなのです。そう

なると味を大きく左右するのは、どのような製造工程を経て造られたお酒なのか、という部分になるのですね。どちらがどう優れているというよりも、製造の思想の違い、文化の違いになります。

そのため、日本酒の味の傾向を知るためには「ラベルの情報」を読み解けるようになるのが一番の早道になるのです。そして、製造方法の情報を知るということは、お酒がどのようなできあがるのかを知ることにもつながります。「お酒の醸造」についての知識が深まっていき、他のお酒を知るときにも応用が利くのですね。というわけで、それだけ情報がたくさんあるというのは、お酒を知るにはもってこいなのです。

ただし、注意しなければならないのは、日本酒の醸造技術はかつてないほどに高まっていることです。たとえば、Aという製造方法を使うとこのような味になる、というところでも、Aという製造方法を使っているのにBという製造方法のような味わいにする、といったことができてしまうのです。つまり、ラベルの情報から推測できる味わいも、100%その味になるというわけではありません。

それでも、かなりの確率で製造方法から想起できる味わいになります。そのため、ラベル情報はあくまで「基本」であり、これを学ぶことは間違いではありません。基本を知ら

なければ応用、つまり例外を知ることできないのです。そのため、本講義では「ラベルを読めるようになる」ことも重要視しています。

さらに、日本酒は世界で一番多彩な飲み方ができるのもポイントでしょう。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ことができ、お酒なのです。

たとえば、温度です。他のお酒でも、ワインにスパイスや蜂蜜などを加えて温めるホットワインや、同じようにビールにスパイスや砂糖を加えて温めるホットビールがあります。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。ひと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ぴったりになり、もう一回温度を下げると食後のデザートとして楽しめる。そんな、ひとつのお酒で三役をこなせるものも少なくありません。

熱爛<sup>あつかん</sup>という言葉があるように、温度を上げる方向で考えがちですが、日本酒は温度を下げる方向で楽しむものもあります。「Ice Breaker」（木下酒造）というお酒は、氷を浮かべてロックで飲む日本酒なんです。さらには凍らせる「みぞれ酒」という飲み方まであるの

です。これほどまでに単体で幅広い温度を楽しめるお酒は、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します。

また、食事との組み合わせについても研究が急速に進みました。日本酒といえば和食というイメージは正しいけれども、それがすべてではないのです。それこそ、現代の日本で人気のある焼肉やから揚げといった肉料理にも合うし、その組み合わせで提供する専門店もあるほどです。さらにはラーメンやパスタといった麺料理にも合いますし、カレーのようない見お酒と合わせるのに向いていない料理にも合うお酒はあります。もちろん、デザートに合う日本酒もあるのですね。

そもそも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。洋食だって、フランス料理やイタリア料理、さらにはスペイン料理だって、ライスをつけて一緒に食べるといふ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ないとは思いませんか？　そして実際に、日本酒のバリエーションは、あらゆる料理に合う日本酒があると言っても過言ではないのです。

さらに近年では「ペアリング」と呼ばれる、日本酒と何かの食材を合わせて新しい味わいを生み出すことが広まりました。ある意味、日本酒を飲んでいる人にとっては常識的な組み合わせから、意外な組み合わせまで、あらゆるシチュエーションと料理に、日本酒を合わせるのです。スパイスだろうが、和菓子やチョコレートのように甘いものだろうが、合う日本酒はあるのですね。ペアリングについては、十六時間目でお話ししていきます。

ちょっと長くなりましたが、日本酒はこのように「あらゆる味のバリエーション」「豊富な情報量」「多彩な飲み方」「何とでも合わせられる包容力」を持ったお酒なのです。どうでしょう。お酒の入門として、申し分ないと思いませんか。

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いますし、発酵を司る酵母こうぼも同様です。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お酒になっているのですね。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生み出されてきている現代は、まさに「日本酒を知らないと損をする！」と言えるでしょう。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つ追いかけるの！と

いうわけですね。

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き、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。海外で造られているお酒もありますし、ニューヨークやパリのシャンゼリゼ通りには日本酒バーもあるのです。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るでしょう。海外を旅行したり、海外からの旅行者から「あなたの国のお酒はどんなものなの？」と尋ねられたときに、胸を張って「日本酒というお酒はこういうお酒です！」と答えてみたくはありませんか。

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。どうしてこうなるかという部分では専門用語も出てきますが、何を何で何分作業して……みたいな細かい部分は覚えなくても日本酒は楽しめます。あくまで「自分好みの日本酒を注文できるようになる」、「そしてそのお酒がどういうお酒なのかを理解できるようになるのが講義のゴールです。有名な銘柄を覚えなくても、居酒屋のメニューから飲みたい日本酒が選べるようになる。そのための必要な知識と、流行の最先端の部分について、必ずおさえておきたいところをこの講義ではお話ししていきます。



増補改訂版まえがき 3

## 1章 オリエンテーション 5

一時間目 今、日本酒が面白い！ 日本酒でお酒を覚えよう！ 11

## 2章 まずは知りたい日本酒の基本！ 26

二時間目 特定名称酒ってなあに？ 28

三時間目 醸造アルコールってなあに？ 43

四時間目 ラベルの読み方を身につけよう！ 56

特別授業① 三増酒が登場した時代背景 68



章

# より細かく知れば日本酒の味が見えてくる

70

五時間目 日本酒の造り方をざっくりと把握しよう 72

六時間目 醸造の工程で味が変わり、名前がつく 84

七時間目 仕上げの工程で味が変わり、名前がつく 101

八時間目 原材料が変われば味が変わる？ 121

九時間目 補講…日本酒の呪文を解析すれば味が見える 132

特別授業② 日本酒を飲むのにはいい季節はあるの？ 140

## 4章 自分の好みを見つけよう

142

十時間目 日本酒の「甘口」「辛口」とは 144

十一時間目 古いけれども新しいお酒、熟成酒 154

十二時間目 新たな潮流「クラフトサケ」 166

十三時間目 結局日本酒はどうやって選べばいいの？ 176

特別授業③ 低アルコールタイプの日本酒が増えている 188

## 5章 日本酒の多彩な飲み方

190

十四時間目 日本酒で悪酔いしないためにはどうしたらいいの？ 192

十五時間目 温度と日本酒の素敵な関係 212

十六時間目 器や料理と合わせてみよう 224

特別授業④ 自由に日本酒を楽しもう 240

## 6章 新しい日本酒とどう出会うべきか 242

十七時間目 新たな出合いを求めて居酒屋やイベントに行こう 244

十八時間目 日本酒はどうやって買えばいいの？ 258

十九時間目 日本酒はどうやって保存すればいいの？ 266

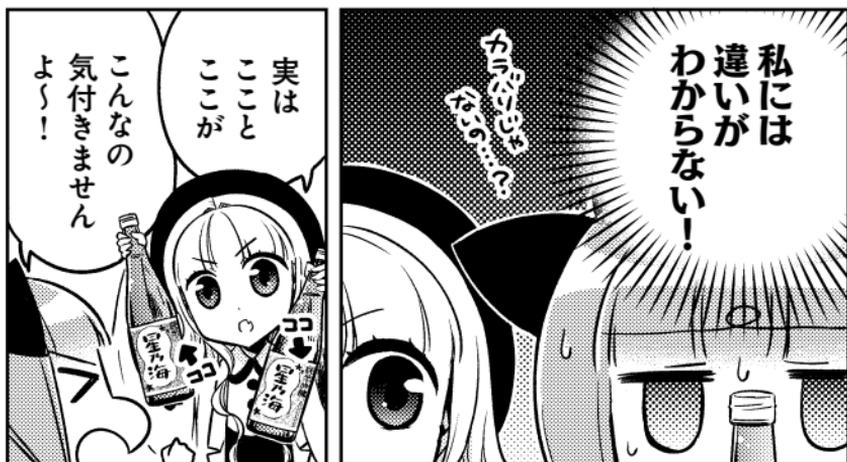
卒業式 日本酒って面白いでしょう 275

増補改訂版あとがき 280

# 日本酒の基本!



# 2章 まずは知りたい



## 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と、日本酒は情報量が多いため、日本酒を学べば他のお酒を飲むときにもその知識が役立つということをお話ししました。二時間目からは、いよいよ目的である「自分好みの日本酒を注文できるようになる」ための勉強が始まります。

### 日本酒の定義

最初に「日本酒」とは何なのかを確認しましょう。これから学んでいくにあたって、どういうお酒が日本酒かをわかっていなければ、混乱してしまうことになりかねません。

まず知っておきたいのが「清酒<sup>せいしゅ</sup>」と「日本酒」についてです。日本酒は酒税法上では「清酒」と呼ばれていて、実際に市販されているお酒の中でも「清酒」と書かれているものはたくさんあります。いったいどこが違うのでしょうか。

その前に、酒税法？　と思った方もいるかもしれませんが。日本酒だけではなく、あらゆるお酒には酒税という税金がかけられています。そのため、酒税法という法律でお酒は定義されているんですね。その酒税法の第三条の七号にはこのような記載があります。

七 清酒 次に掲げる酒類でアルコール分が二十二度未満のものをいう。

イ 米、米こうじ及び水を原料として発酵させて、こしたもの

ロ 米、米こうじ、水及び清酒かすその他政令で定める物品を原料として発酵させて、こしたもの（その原料中当該政令で定める物品の重量の合計が米（こうじ米を含む。）の重量の百分の五十を超えないものに限る。）

ハ 清酒に清酒かすを加えて、こしたもの

酒税法ではアルコール分（度数）1%以上のものをお酒と定義しているので、清酒には1〜21%のアルコールが含まれているんですね。多くの清酒は15%前後に調整されています。

ここから「清酒」という言葉の意味も何となく見えてきます。清酒とは、お米と米麴こめこうじと

水を発酵させて、漉したものとありますよね。つまり、日本酒は透明なものというイメージがありますが、それは漉しているからこそ。清澄なお酒（にごっていないお酒）というところで清酒なのです。

そして清酒には、副原料がいくつか許されています。政令で定める物品（醸造アルコールや糖類など）を、制限内の量で加えても清酒と名乗ることができます。このあたりはまた後ほど詳しく説明いたします。

では「日本酒」とは何なのでしょう。現在では、原料のお米に日本産米を用いて国内で醸造した清酒のことを「日本酒」と呼んでいます。海外でも清酒が造られるようになったので、それは「日本」酒と呼んでいいのかというところからこのようになりました。したがって、海外産のお米を使って国内で造ったものも日本酒とは名乗ることができません。なお、「日本酒」という呼称は地理的表示（GI）として国際的に保護されています。

地理的表示制度とはWTO（世界貿易機関）の協定が定める知的財産権のひとつです。酒類や農産品において、社会的な評価や特性が特定の産地ならではの認められた際に、その産地名を独占的に名乗ることができる制度です。ものすごくざっくり言うと、他の国が自国で造ったお酒を「これが日本の日本酒です！」と名乗ると混乱が起きてしまいますよね。

そういうことができないようにする制度です。

というわけで、現在では清酒＝Sake、日本酒＝NihonshuもしくはJapanese Sakeのこと、英語での呼称も区別しています。海外の材料だったり、海外で造られた清酒はSakeで、日本で日本産米を用いて国内で醸造したものがNihonshuになるのですね。

まとめますと、清酒は米、米麴、水を発酵させて漉したものであり、アルコール度数は1〜21%の間、副原料もいくつか許されている、となります。それが全部国産原料で、日本国内で醸造したら「日本酒」というわけです。

### ラベルを読むようになろう

日本酒を買うおもうと思ったとき、試飲ができたり店員さんに聞ければ良いのですが、できない場合はラベルを見て判断するしかありません。店頭でスマートフォンを立ち上げ、蔵元のサイトを探し、商品情報を詳しく見るのも難しいですよ。そのため、特に初めて見る日本酒に対しての情報はラベルにしかないのです。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学んでいきましょう。

ラベルを読めるようになる最初の一步は、多くのお酒に書かれている「本醸造酒」や「純米酒」、「吟醸酒」などの意味です。日本酒の名前は「星乃海<sup>ほしのうみ</sup> 純米吟醸 無濾過<sup>ろか</sup>生原酒」のように長いものが多いのですが、そのうちの「純米吟醸」などの部分ですね。これらはもちろん適当につけているわけではなく、「特定名称酒」と呼ばれるもので、名乗るのにも条件があるのです。特定名称酒がどういうものなのかを知ると、そのお酒がどのように丁寧に造られているのか、どういう方向性のお酒なのかが見えてきます。

### 「特定名称酒」と「普通酒」

「特定名称酒」とは、普通のお酒よりもちょっとこだわった手間暇かけた造り方をしているので、特別な名前をつけることが許されているお酒です。清酒も法律でいろいろ制限があることは見てきましたが、その中でもさらに制限をかけ、定められた基準を満たしているお酒につけられているのです。ただしこれは、原料や製造法の違いでつけられているものなので、お酒の優劣を決めるものではないことに注意してください。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。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られています。

では、どちらのお酒が主流なのでしょう。実は流通量でいうと、普通酒の方が多いです。近年では特定名称酒の方が伸びて、普通酒が減ってきていますが、それでも特定名称酒は全体の約4割ぐらいで、普通酒は6割ぐらいです（令和6年時点）。

特定名称酒と普通酒では、求められている味の方向性が異なります。普通酒は、いわゆる日常の晩酌の為に、安価で、料理と合わせて楽しめる、飲み飽きない味わいのものが多いのです。一方で、特定名称酒は、日常というよりもハレの日に飲むタイプが多く、料理と合わせておいしいのはもちろん、単体で飲んだときにもインパクトのある味わいや香りを持ったものが少なくありません。日本酒初心者のうちには、普通酒のような料理と合わせることでも真価を発揮するようなタイプは、若干味わうのが難しいのも確かです。わかりやすくおいしいものが多いため、まずは特定名称酒を選ぶといいでしょう。

また、普通酒は日常的に飲むという性質上、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ものも多いという事情もあります。地元の料理と合う味わいになっているので、他の地方ではあまり売れないのですね。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

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あります。純米酒、特別純米酒、純米吟醸酒、純米大吟醸酒ですね。

清酒の定義を思い出してみよう。「お米」とお米に麹菌を生やした「米麴」と水を発

酵させたものの他に、副原料を加えることができましたよね。その副原料に、「醸造アルコール」というアルコールを加えたものと、そうでないものとに分かれています。「純米」とついているものは醸造アルコールを加えていないという意味なんですね。本醸造酒や大吟醸酒といった「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、醸造アルコールに関しては三時間目で詳しくお話しします。

### 精米歩合で分類する

日本酒造りに用いるお米は、普段我々が食べているお米（食用米）を使うこともあるのですが、特定名称酒では酒造りのために品種改良されたものを用いるのが一般的です。これを酒造好適米しゅぞうこうてきまいと言います。酒造好適米は玄米のまま使うわけではありません。食用米と同じように、精米をする必要があるのです。日本酒業界では、精米することを「お米を磨くみが」と表現したりします。

醸造アルコールあり	醸造アルコールなし
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

醸造アルコールのありなしで分類できる

お米をどれだけ磨いたかを表すのが「せいまいぶあ精米歩合」です。玄米の状態を100%としたとき、何%になるまで磨いたかを表現するのですね。たとえば白米は、玄米の状態から外側を磨いて90%ほどにした状態です。つまり、普段食べている白米は精米歩合90%と表現することができるのです。

なぜお米を磨くのでしょうか。それは、我々が玄米の状態では硬くてなかなか食べられないのと同じように、お米を食べる麴菌も玄米では歯が立たないということが理由のひとつに挙げられます。そしてもっと大きな理由として、お米は表面に近い外側ほどタンパク質や脂肪分、ミネラルなどが多く含まれているからです。これらの成分は発酵すると、いわゆる雑味と呼ばれるような複雑な味わいを生み出します。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うのです。

特定名称酒では精米歩合を70%以下、つまり外側を30%以上磨き(削り)ます。玄米(100%)から白米(90%)にするのと、90%から80%にするのだと、同じように10%分を磨いているだけだから簡単に思われるかもしれませんが。ですが、お米を磨けば磨くほど、硬い部分がなくなり、軟らかく、脆もろくなつていきます。これが砕けないように外側を少しづつ磨いていくのはとても大変な作業だし、時間がかかるのです。100%から90%にする

よりも、90%から80%にする方が大変ですし、80%から70%にする方がもっともつと大変なのです。これだけの手間暇をかけたお酒は、普通酒とは一線を画すということで精米歩合70%まで磨いたお米で造られたお酒を「本醸造酒」「純米酒」と呼ぶようになりました。ではもっとお米を磨いてしまおう。具体的には70%ではなく60%にしてしまおう。これはもうすごいことだということで、「特別」の名前を冠しました。というわけで、精米歩合60%のお酒を「特別本醸造酒」「特別純米酒」と呼びます。

そしてここで「吟醸造り」という特殊な製法が登場します。ただでさえ精米歩合60%で特別なお酒に、吟醸造りという吟味して醸造する手法を加えたらもっとすごいお酒になるのではということですね。これはもう特別本醸造酒や特別純米酒とは別物だということで、「吟醸酒」「純米吟醸酒」と呼ばれるようになります。

さらにもっとすごいことをしよう。精米歩合50%まで磨いて、吟醸造りまで加えてしまおうと。これはもう現在で考えられる最高峰のお酒に違いない！ ということで「大吟醸酒」「純米大吟醸酒」の名前がつきます。

ここまでをまとめると次ページの表のようになります。

実際にはこのような順番で決まったというわけではないのですが、覚え方とわかりやすさを重視して順番に書いていきました。なお、これは条件を満たしていればいいので、たとえば精米歩合45%とか23%のように、50%よりかなり低くても「大吟醸酒」「純米大吟醸酒」になります。ウルトラスーパー吟醸酒とかはありません。

そして時代が変わり、醸造技術の発達と共に基準が見直されたりして、2004年には純米酒は精米歩合70%より上であつてもその他の基準を満たしていれば名乗れるようになりました。基準を定めるときには精米歩合70%ぐらいまで磨かないと良いお酒にはならないのではと思われていたのが、精米歩合80%だろうと90%だろうとおいしいお酒が造れることがわかったからです。

そして、特別本醸造酒や特別純米酒は、「客観的事項をもって特別なことをしている」のであれば、申請して許可が下りればつけられるようになっていきます。たとえば、通常では考えられないぐらい長い時間をかけて発酵させた、とかです。その特別なことが、精米歩合に関わっている場合は、精米歩合60%以下に限ります。したがって、特別な製法が、

精米歩合70%	本醸造酒、純米酒
精米歩合60%	特別本醸造酒、特別純米酒
精米歩合60%&吟醸造り	吟醸酒、純米吟醸酒
精米歩合50%&吟醸造り	大吟醸酒、純米大吟醸酒

精米歩合と造りで分類できる

たとえば発酵期間に関わるものだけであれば、精米歩合65%の特別純米酒というものができあがるのです。

### 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。菌も生き物ですから、快適に活動できる温度帯があるのですね。活動限界ギリギリまでの低温にすると、どうしても寒さの余り動きが鈍るのです。そうになると、温度が高めのときに比べると、同量のアルコールを生み出すのに時間が多くなります。つまり、吟醸造りとは「低温で長期間発酵させる」のです。なぜ温度が低い必要があるのでしょうか。理由はいろいろとあるのですが、吟醸造りに使われる酵母こうぼが生み出す「吟醸香ぎんじょうか（吟香とも）」と呼ばれるいい香りに関係します。実はこの香りを出すために酵母が用いている酵素が高い温度に弱いんですね。そのため、温度が低い方が吟醸香を多く生み出せるのです。香りのために、低温で長期間発酵させているのですね。

というわけで、いままでのところを次ページで表にまとめてみました。特定名称酒はこ

のように分類することができます。

### 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、個人個人によって好みが変わりますし、一緒に食べる料理との相性もあったりするため、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、たと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。

したがって、どれが一番おいしいかというのは一概には言えません。ただ、ある程度の方向性の話をしますと、精米歩合の数値が大きい、すなわちあまりお米を磨いていないものほど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、

	醸造アルコールあり	醸造アルコールなし
精米歩合70%	本醸造酒	純米酒（※1）
精米歩合60%（※2）	特別本醸造酒	特別純米酒
精米歩合60%&吟醸造り	吟醸酒	純米吟醸酒
精米歩合50%&吟醸造り	大吟醸酒	純米大吟醸酒

※1 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酒、特別純米酒を名乗ることができます

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、すつきりと口当たりが良くなる傾向にあります。癖の強いお酒が好きなたまは、お米を磨いていないお酒が、すつきりとしたお酒が好きなたまは、お米をたくさん磨いているお酒が好みになる傾向があると思えばいいでしょう。

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。たとえばここに、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。作業期間が長くなり、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ね。

ただ、繰り返しになります、値段の高いものが自分にとつ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。

二時間目のまとめ

日本酒は米、米麴、水を  
発酵させて漉したお酒



日本酒には特定名称酒と  
普通酒がある



特定名称酒を名乗るのには  
厳しい条件がある



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



精米歩合によってさらに分けよう



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。『特定名称酒の中で、醸造アルコールを添加していないものは「純米」で、添加していたら「純米」とはつかない』と言われても、ピンとこなかった人もいるかもしれませんが、そもそもお酒にアルコールを加えるとはどういう意味なのでしょう。

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るため、悪いイメージを持っている人もいるかもしれません。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。

そもそもアルコールってどうやって造られるの？

そもそもお酒、すなわちアルコールはどのようにして造られるのでしょうか。お酒の中のアルコールは、大半が「酵母こうぼ」という微生物の働きで造られます。酵母は糖分を分解す

る力を持っているのですね。こういった、微生物の働きによつて、食品などを造ることを「発酵」と言うのです。醤油や味噌、納豆やヨーグルト、パンにチーズなどはすべて発酵によつて造られています。そしてお酒も発酵によつて造られているのですね。

「糖を（発酵で）分解するとアルコールと二酸化炭素になる」ということを覚えておきましょう。これはすべてのお酒の基本なので、この後もたびたび出てきますし、他のお酒にも応用が利きます。日本酒は、お米から造り出した糖分を発酵させて造るお酒ですし、ビールは麦（麦芽）の糖分を、ワインはブドウの糖分を発酵させて造るお酒なのです。そして、その作業を行っているのが酵母という微生物なのです。

### じゃあ醸造アルコールって何？

では醸造アルコールとは一体何なのでしょう。これを添加するというのも、ちょっとわかりにくいですね。

まず、添加の方から説明しましょう。簡単に言うと、日本酒造りの工程で生み出される「以外」のところで作っていたアルコールを加えているということなのです。日本酒造りをしていると当然アルコールが出てきますが、それとは別に、余所よそで作ったアルコールを加

えるという作業をしているのですね。

醸造アルコールという名前から、工場では化学合成をして造られるさまを想像するかもしれませんが、これも合成で造られるわけではありません。この正体は、いわゆる蒸留酒なのです。

お酒は大きく分けると、日本酒やビールやワインなどの「醸造酒」と、焼酎しょうちゅうやウイスキー、ブランデーやウォッカやラムなどの「蒸留酒」の2種類に分類することができます。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。先ほど学んだ、発酵によって造られるお酒というわけですね。

一方の蒸留酒は、醸造酒などを加熱して出てきた蒸気を集めて冷やす「蒸留」を行うお酒です。水よりもアルコールの方が沸点が低いいため、加熱をすると先にアルコールが蒸気になります。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のです。

蒸留酒はどんなお酒を蒸留したかによって、別々のお酒ができあがります。ものすごく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、おいしくするためにさまざまな技術が使われているし、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、醸造アルコールは何から造られる蒸留酒なのでしょうか。さまざまな種類があるのですが、一番多いのは廃糖蜜はいとうみつと呼ばれる、サトウキビから砂糖を精製する際にでてくるものです。

砂糖を作る際には、まずサトウキビを押しつぶしてジュースを作ります。そのジュースから不純物を取り除いて煮詰めて精製し……とやっていくと、砂糖を取り出すことができなのです。ここで注目するのは、押しつぶされたサトウキビ。ジュースを搾しぼられた後でも、実はまだ糖分がたくさん残っているのです。これが廃糖蜜（モラセスとも言います）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聞かれると少しマイナスイメージを持ってしまいかもしれません。ですが、十分に糖分が残っているのだったら活用しないともったいないですよ。モラセスは糖分だけでなくミネラルも豊富なので海外では調味料として使われていますし、近年では輸入食品店などで見かけることも増えてきま

した。このように、廃糖蜜は体に悪いものではないのです。

そして糖分があるなら、発酵させてお酒にすることもできますよね。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です。ラム酒と醸造アルコールは、同じサトウキビからできあがっているものなのです。

醸造アルコールを造るには、連続式蒸留機と呼ばれる、何度もく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%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、そのときは甘さを感じたからです。少し甘味のある醸造アルコールも存在す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%のままだと万が一の場合に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ぬ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。

ちなみに、多くの日本酒蔵では大手メーカーが造った醸造アルコールを購入して使っているのですが、蔵によっては自社で醸造アルコールを造っているところがあります。2020年の春にコロナ禍が発生した際には、手指消毒用のアルコールが足りなくなり、供給が追いつくまではそういった各地の酒造会社が高濃度アルコールの製造を行って代用品として提供していました。70%前後になるように水で薄めて「本製品は医薬品や医薬部外品ではありませんが、消毒用エタノールの代替品として、手指消毒用に使用することが可能です」と張り紙をして売られていたのです（それに伴っての法的な手続きに対しては2024年6月末まで便宜がはかられました）。

### 醸造アルコールが入っていると味はどうなるの？

では、何のために日本酒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。なぜなら、特定名称酒と普通酒とで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、途中の工程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、本醸造酒にす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最中に加えるのです。

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、日本酒に移るといった効果があります。加えることで香りを引き出すことができるのですね。

また、味わいがすっきりするという効果もあります。ここに醸造アルコールが入っていない、アルコール度数が15%のお酒があるとしみましょう。少し濃厚な味わいなので、すっきりさせるように薄めたいと考えたとします。ここで水を加えると、確かに味わいはすっきりとしますが、アルコール度数も一緒に下がってしまいますよね。では、アルコール度を下げずに、味わいだけを薄めるにはどうしたらいいか。それは、水と共に無味無臭のアルコールを加えればいいのです。

したがって、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、飲みやすくなります。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、

たとえば果汁100%ジュースを飲む時、濃いと思う人は水を加えて少し薄めてみてください。すつきりとした味わいになります。ジュースでも料理でも、味が濃すぎると胸焼けなどを起こしやすく、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、すつきりとしたものの方が好きという人がいるのです。もちろん薄めすぎてはおいしくなくなってしまいますので、おいしく仕上げるのは杜氏の腕の見せ所となります。だからこそ、毎年行われる全国新酒鑑評会かんびょうかい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。

特定名称酒に醸造アルコールを加えるのは、おおむね以上のような目的があるからです。そのため、添加できる量にも制限があり、たくさん入れられるわけではありません。では普通酒ではどうなのかというと、こちらも同じ目的がほとんどです。ただし、昔はそうではない理由もありました。それがややこしさを生んでいるし、醸造アルコールは悪者だとするイメージの源になっています。

簡単に言うと、戦時中の米不足のときには、食べるお米さえ不足していたため日本酒造りに回せるお米がありませんでした。そこで、醸造アルコールを加えることで、かさ増し

をして需要を満たした時代があるのです。具体的には、醸造アルコールによって元の日本酒を3倍に薄めて増やす「三増酒さんぞうしゅ（三倍増醸酒）」と呼ばれるお酒があったのですね。そのお酒は、味も薄まっていますので、糖類などを一緒にたくさん添加していました。そのときのイメージがあるので、醸造アルコールは悪であるという人がいるのです。ちなみに、2006年（平成18年）の酒税法の改正によって、三増酒は造ることができなくなっています。3倍になるまで醸造アルコールを加えると、税法上では「清酒（日本酒）」というカテゴリーから外れ、「リキュール」扱いになるのです。そのため、現在では三増酒という日本酒は存在しないと言い切ることができます。

### 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厳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、言われてもちよつ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。たとえば100 kgの日本酒ができあがるとしたら、米と米麴は約半分の50 kgが使われています。この10

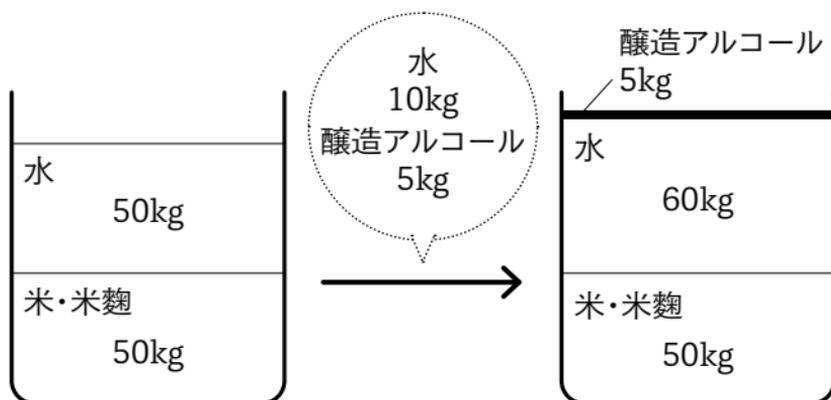
%以下ですから、醸造アルコールを5kgまで添加していいことになります。醸造アルコールは前述の通り水で薄めて貯蔵されていて、添加するときにはだいたい30%ぐらいになるようにして投入されます。というわけで10kgの水と5kgの醸造アルコールが100kgの日本酒に加わりました。この中の醸造アルコールの分量は、115kg中の5kgですから、5%ありません。

ただ、まだちよつ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の砂糖の強烈な甘味を感じることが出来るだろうか、というものです。どれだけ少ない量か、何となくイメージがつかないでしょうか。

さらに言うと、実際の特定名称酒には白米重量の10%ギリギリまで入れているものはほとんどありません。もつと少量を、味を調えるために使っているのです。そのため、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、よつぱどの鼻や舌を持っていない限りは、わからないと思います。

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。普通酒の場合は白米重量の50%以下まで添加することができます。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るのです。でもこれは数字上のことだけと考えるといいでしょう。なぜかというところ、日本酒にそれだけの量で30度の醸造アルコール&水を加えると、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っ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



醸造アルコール添加のイメージ

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、これは悩ましい問題です。一応、現在では悪酔いするかしないかは飲んだアルコールの量の方が問題になるのであって、種類は問題ではないとされています。ですが、体質的にどうしても受け付けな  
いという人はいるかもしれません。このあたりは十四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みて、おいしいと感じるかどうかで判断するようによみましょう。



# 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。ですが、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るでしょう。ただし、すべてのお酒のラベルで同じ項目が書かれているわけではありません。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つたりするのです。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

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種類あります。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。表ラベルには法律によって定められている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あり、蔵元側の判断で記載しても記載しなくてもいいのです。お酒によって記載されている項目がバラバラなのは、こういう理由があるからなんです。ちなみにお酒によっては、裏ラベルがなただけではなく、あえて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よう

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はなく、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、いかにも「日本酒」というような筆文字以外のラベルがたくさん出ているんですね。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、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」「雑酒」と記載されます。

#### 【原材料名】

割合の多い順番に、日本酒の場合は「米・米麴」などと記載されています。書かれています可能性があるのは、「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、ラベルを見ることで判断できるのです。

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、

未成年者の飲酒は禁じられています

純米吟醸 無濾過生原酒

星乃海

アルコール分十七度 精米歩合六〇%

原材料名：米・米麴

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 2024.12

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。たとえば令和3年にできあがった日本酒をそのまま熟成させて、令和5年に瓶詰めしたとしましょう。その場合は、製造時期には令和5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。

なお、製造時期は表ラベルに書かれることもありますが、2023年1月より任意記載事項に変更になったため、裏ラベルに書かれることもあります。

### 【注意事項】

「二十歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています」などの、未成年者（正確には二十歳未満）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】

一升や四合といった単位ではなく、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、すべ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かのかが記載されています。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。ようは、軽くて水に浮くとプラスに、重くて沈むとマイナスになると覚えるといいでしょう。

なぜこうなるのかというと、水に比べてアルコールは軽い（比重0・8）ということ念頭に置く必要があります。アルコールと水が入った液体は、同容量の水に比べて軽いのですね。

ところが日本酒に入っているのはアルコールだけではありません。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、糖は水よりも重い（珈琲や紅茶に入れた溶けきれない砂糖は底に沈みますよね）、糖分がたくさん含まれていればいるほど、そのお酒は重くなるのです。というわけで、比重が軽い日本酒度プラスのお酒には糖分はあまり入っておらず、重い日本酒度マイナスのお酒には糖分がたくさん入っていることになるのです。そうになると、日本酒度マイナスのお酒は甘口のお酒になると思う人もいるでしょう。ですが、残念ながら、日本酒度は甘辛の指標ではないのです。甘さは他の味とのバランスで決まるのですね。このあたりは十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えば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の量が多いため、基本的には軽くなります。ところが15度のお酒と同じ日本酒度（同じ比重）になるということは、18度の方が15度のお酒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うわけです。あくまで比重が重いか軽いかの数値であり、糖分の絶対量というわけではないのですね。

また、にがり酒のように、お酒の中に細かくなっ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、にがりの成分によって日本酒度はマイナスになります。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いいでしょう。

### 【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ね。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

## 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 2024.12

### 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

でとっています。令和6BYと書かれていたら、令和6年7月から令和7年6月末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。ですが、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、「オススメの飲み方」や「甘辛」を記載しているものもあります。オススメの飲み方では「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。



## 三増酒が登場した時代背景

三増酒はとてつもない「悪」のように言われることが多いのですが、歴史を見ると仕方がない面もあります。というのは、その誕生に国の思惑が入っているからです。

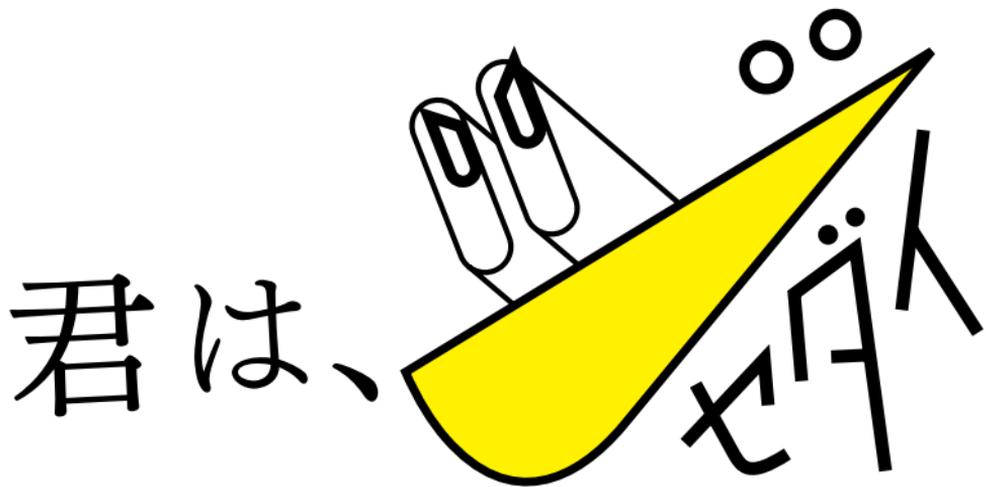
戦中や戦後にかけては、日本酒の原材料であるお米がありませんでした。さらには、杜<sup>よ</sup>氏や蔵人が戦争にかり出され、戦死した方も多かったので、お酒造りのための人手が根本的に足りなかったのです。そして、戦後には戦争に出ていた兵士が復員してきます。兵士の大半はお酒を飲める男性のため、お酒の需要が一気に高まったのです。しかし、需要が増えても供給ができません。そこで闇市で粗悪なお酒が流通してしまうことになりました。いわゆる「メチル」「カストリ（粕取り焼酎とは別物です）」「バクダン」と呼ばれる密造酒です。これらは失明の危険があったり、死亡率が高い、非常に危険な代物でした。

もうひとつ、政府にとっては酒税は主要な収入源だったということがあります。多いときには税収の三分の一が酒税だったほどなので、とてつもなく重要だったのですね。国民の健康を損ねる上に税収が減る密造酒の横行は、絶対に許すことができません。これを解

決するにはお酒の増産しかないのですが、酒造りの経験者が軒並み亡くなっているのですから酒造りがうまくいかないのです。腐造（火落ち菌が増殖して、清酒がダメになってしまうこと）が相次ぎました。そこで開発されたのが、三増酒の技術なのです。添加用の醸造アルコールを大量に配給して、各地で三増酒を造らせたのですね。正規のお酒を市場に出すことで、密造酒を排除して、税収を蘇らせようとしたのです。

このことは造り手にもメリットがありました。かさ増ししてお金儲けができるわけではありません。途絶えてしまった酒造りの技術を復活させられたのです。醸造アルコールを大量に添加するので味が薄まるため、お酒造りに多少失敗しても誤魔化せたのですね。そうして、多少失敗してもいいからチャレンジできる環境が整い、お酒造りに関する経験をたくさん積むことができるようになりました。これが、現在の日本酒造りに受け継がれる技術力の復権にもつながったのですね（もちろん、これだけがすべてではありません）。

飲み手にとっては、やはり失明しない、飲んだだけでは死なないというのがメリットでしょう。三増酒が登場したのにはそういう事情があったので、時代背景的には100%悪者ではなかったのですね。



# 何と闘うか？ <https://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

## ジセダイイベント

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！

## ジセダイ総研

若手専門家による、事実に基いた、論点の明確な読み物を。「議論の始点」を供給するシンクタンク設立！

## 星海社新書試し読み

既刊・新刊を含む、すべての星海社新書が試し読み可能！

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!!!