

## 日本酒のあれこれ

JJ1SXA/池

日本酒と清酒とは違う？えっと思うでしょうが、辞書によると、日本酒は「日本古来の酒。清酒、合成酒、みりんなど」と説明されています。

一方、清酒は「水と米を原料にした、濁っていない酒」とのことです、つまり日本酒は、清酒やみりんなどを含めたお酒の総称であり、清酒はその一種ということになります、と、聞いても簡単には納得し難いが…

日本の酒税法における定義では、清酒とは「必ず米を使い、『濾す』工程がある酒」とされています。

また、国税庁では、日本酒の海外展開とブランド価値の向上を念頭に、2015年に「地理的表示における日本酒」の定義を指定しています、それによると、日本酒とは「原材米に国内産米のみを使い、かつ、日本国内で製造された清酒」となっています、つまり、外国産米を使ったものや、海外で造られたものは、「日本酒」ではないということです。

清酒の種類のことですが、1989年に制定された「清酒の製法品質表示基準」では、造り方によって次の9種類に分類されていて、この内、1番の「一般酒(または普通酒)」以外の8種類を、まとめて「特定名称酒」と呼んでいます。

- 1、精米歩合70%以上、一般酒(または普通酒)
- 2、精米歩合70%以下、醸造アルコールを添加:本醸造酒
- 3、精米歩合60%以下、醸造アルコールを添加:特別本醸造酒
- 4、精米歩合の規定なし、醸造アルコール添加なし:純米酒
- 5、精米歩合60%以下、醸造アルコール添加なし:特別純米酒
- 6、精米歩合60%以下、若干の醸造アルコールを添加:吟醸酒
- 7、精米歩合60%以下、醸造アルコール添加なし:純米吟醸酒
- 8、精米歩合50%以下、若干の醸造アルコールを添加:大吟醸酒
- 9、精米歩合50%以下、醸造アルコール添加なし:純米大吟醸酒

精米歩合とは、原料の米をどれだけ削り、使用する部分が何%残っているかを示す値です、米の中心まで削っていくほど、香りが良い、雑味の少ない清酒になりますが、その分使う米は小さくなります。

また、醸造アルコールとは、でんぷんや糖類を原料とするアルコールのことで、かつては防腐剤として用いられていましたが、現在は、香味の劣化を抑え、あと味をすっきり整える目的で少量添加されます。

米を削る割合は、一般酒、本醸造酒／純米酒、吟醸酒、大吟醸酒の順で高くなり、また、種類名の最初に「純米」がつくものは、醸造アルコールを含んでいません。

次はいよいよ清酒のおいしい飲み方です、清酒が、ワインやビールなど、ほかのアルコール飲料と大きく異なるのは、さまざまな温度で楽しめることです。

ここでは、温度別におすすめの清酒タイプの紹介です。

- 1、「冷酒(10度以下)」、吟醸酒などの特定名称酒や、スパークリングタイプの清酒、生酒やにごり酒などは、10度以下の冷酒で飲むのがおすすめ。
- 2、「冷や(15度～20度くらい)」、日本酒を常温で飲むことを「冷や」と呼びますが、冷酒と混同しやすいので注意、冷やでおすすめなのは、本醸造酒や純米酒。口に含むと適度にひんやりとした口当たりで、酒本来の香りと味わいを堪能できます。
- 3、「燗酒」、燗に適しているのは熟成された清酒。普通酒や本醸造酒、香りの少ない純米酒や「ひやおろし」などが適していて、温めることで特有の旨味を味わえます。

この燗酒も、6種類の温度帯で「お燗」の名前が違う。

- 1、日向燗(ひなたかん)…30度。温度の高さを感じない程度で、ほんのり香りが引き立つ。
- 2、人肌燗(ひとはだかん)…35度。さわると温かく感じます。味にふくらみがある米や麴の良い香りがします。
- 3、ぬる燗…40度。熱くはない程度。香りがよく出ます。
- 4、上燗(じょうかん)…45度。注いだ時に湯気が出る程度。引き締まった香りを感じます。
- 5、熱燗(あつかん)…50度。徳利から湯気が生じ、さわると熱く感じます。辛口でキレが良く、香りがシャープに。
- 6、飛びきり燗(とびきりかん)…55度。徳利を持つと熱く感じます。シャープな香りで、より辛口に感じます。

食事は、食器で見栄え、雰囲気、味まで違うような感がするが、酒も同じだ、酒の銘柄、お燗によっても酒器を変えれば、雰囲気が変わり、味わいが違って来る。

ちなみに、私の好みは、夏でも「ぬる燗」、その他の季節は「上燗」あるいは「熱燗」、と、はいうものも、暑い夏の日の冷えたビールはたまらない、普段偉そうに、清酒以外の、ウイスキーや焼酎は酒では無いなどと嘯いているが、それしか無ければ、飛び付いてしまう、情けない。

ドクターストップがかかろうが、どこからストップがかかろうが、好きなものは好き、山本リンダでは無いが、「どうにも止まらない！」

矢張り、「酒無くて何が己が人生ぞ(若山牧水)」の心境！

「幻の酒」と呼ばれる日本酒があるが、それは、「生産数が極端に少なく、かなり入手しにくい」、「地元だけで流通している」、「品評会で多数の賞を獲得している」、「メディアで紹介される回数が多い」等々の条件がある物が「幻の酒」のようで、ある人の選んだ、「幻の酒」と呼ばれる日本酒、「黒龍」と「黒龍しずく」は、福井県の黒龍酒造の物、「獺祭(だっさい)」は山口県の旭酒造、「而今(じこん)」は三重県の木屋正酒造、「飛露喜(ひろき)」は、福島県の廣木酒造本店、「作(ざく)」は、三重県の清水清三郎商店で、「七田(しちだ)」は、佐賀県の天山酒造、色々特徴があるが、蔵元当主が拘りの酒造りをしている。