

คำศัพท์ของฉลากขวดเหล้าสาเก

ส่วนผสมวัตถุดิบ

**Shuzo kotekimai (酒造好適米)**  
ประเภทของข้าวที่ตีบวกสำหรับการผลิตเหล้าสาเก ข้าวประเภทนี้มีขนาดใหญ่กว่าข้าวธรรมดาที่คนญี่ปุ่นบริโภค โดยปกติ ข้าวจะมีแกนในที่เป็นเนื้อแป้งที่เรียกว่า *Shinpaku* ในบรรดาประเภทของข้าวที่หลากหลายเหล่านี้ *Yamadanishiki* จะเป็นประเภทที่นิยมนามากที่สุด แต่ในขณะนี้มี การพัฒนาข้าวผลิตสาเกชนิดใหม่ๆ ส่วนข้าวชนิดเก่าก็มีการฟื้นฟูป้อนมาในหลายพื้นที่ของประเทศญี่ปุ่น ในปี 2011 มีข้าวสำหรับผลิตเหล้าสาเกชนิดต่างๆ อย่างน้อย 96 ชนิดปลูกในประเทศญี่ปุ่น

**Shinpaku (心白)**  
แกนสีขาวขุ่นของเมล็ดข้าว ข้าวที่มี *shinpaku* เป็นที่นิยมสำหรับการผลิตเหล้าสาเกที่ดีเยี่ยม



**Yamadanishiki (山田錦)**  
ข้าวผลิตสาเกที่นิยมนามากที่สุด โดยเฉพาะอย่างยิ่งเหมาะสำหรับการผลิต *daiginjo-shu* ซึ่งอร่อยและมีกลิ่นหอมมาก ได้รับการตั้งชื่อในปี ค.ศ. 1936

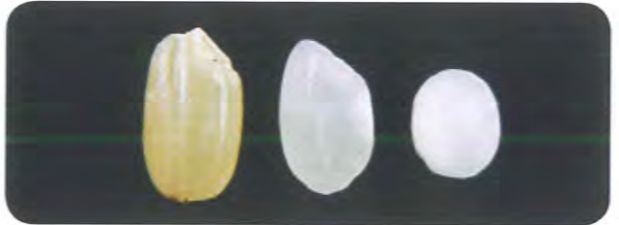
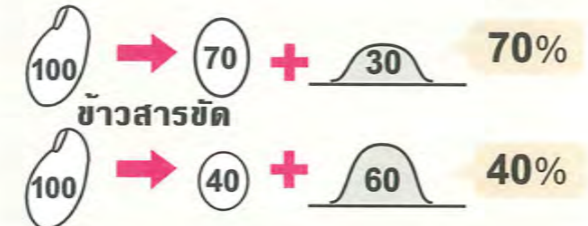
**Gohyakumangoku (五百万石)**  
ข้าวผลิตสาเกที่มีชื่อเสียงมาจากจังหวัดนีกาตะและจากเขต *Hokuriku* ได้รับการตั้งชื่อในปี ค.ศ. 1957

**Miyamanishiki (美山錦)**  
ข้าวนี้ปลูกในภาคเหนือของญี่ปุ่น เพราะเป็นข้าวที่มีความทนทานและขึ้นได้ดีในสภาพอากาศเย็น ได้รับการตั้งชื่อในปี ค.ศ. 1978

**Omachi (雄町)**  
เป็นหนึ่งในข้าวผลิตสาเกที่เก่าแก่ที่สุดและยังคงเป็นที่นิยมอยู่มาก เพราะผลิตเหล้าสาเกที่มีรสชาติกลมกล่อมโดยเฉพาะ ได้รับการตั้งชื่อในปี ค.ศ. 1924

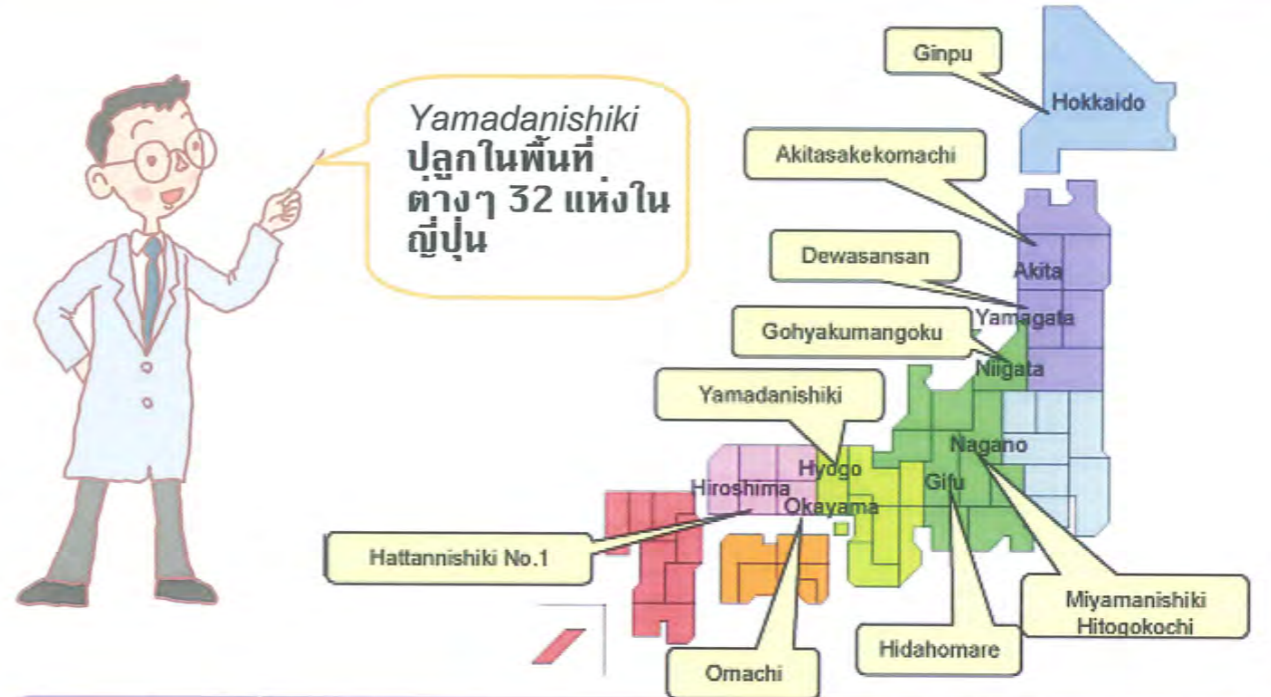
**Seimai-buai (精米歩合)**  
ระดับของการขัด  
ตัวเลขที่แสดงเป็นร้อยละของข้าวสารขัด (ตวงน้ำหนัก) เทียบกับข้าวกล้อง(ข้าวที่ยังไม่ได้ขัด) ตัวอย่างเช่น *seimai-buai* 40% หมายความว่า ข้าวสารขัด 40 กิโลกรัม ได้มาจาก ข้าวกล้อง 100 กิโลกรัม

ข้าวกล้อง ข้าวสารขัด ร้าข้าว *Seimai-buai*



จากซ้ายไปขวา, ข้าวกล้อง ข้าวสารขัด 70% *seimai-buai* และข้าวสารขัด 40% *seimai-buai*

พื้นที่หลักที่ปลูกข้าวผลิตสาเก



สายพันธุ์ข้าวผลิตสาเก 3 อันดับแรก ในปี ค.ศ. 2012 ปริมาณสำรวจระหว่างการผลิตทางการเกษตร

ชื่อ	พื้นที่เก็บเกี่ยวหลัก	ปริมาณการตรวจสอบที่รายงาน (ตัน)
1 Yamadanishiki	Hyogo, Okayama, Fukuoka และที่อื่นๆ	21,158
2 Gohyakumangoku	Niigata, Toyama, Fukui และที่อื่นๆ	18,345
3 Miyamanishiki	Nagano, Akita, Yamagata และที่อื่นๆ	6,049

ที่มา กระทรวงเกษตร ป่าไม้และการประมง: ผลการสำรวจผลผลิตกับการเกษตรประเภทข้าวในปี ค.ศ. 2012 ( 25 เมษายน ปี ค.ศ. 2012 ถึง มีนาคม ปี ค.ศ. 2013)

Q วิธีที่ดีที่สุดในการจัดเก็บสาเกที่บ้านคือวิธีใด



A *Namazake* ที่ไม่ผ่านวิธีการพาสเจอร์ไรส์ (หน้า 9) ควรจัดเก็บไว้ในตู้เย็นและบริโภคโดยเร็วที่สุดเท่าที่เป็นไปได้ สาเกที่ผ่านความร้อนพาสเจอร์ไรส์ควรเก็บไว้ในที่เย็นและมืด เมื่อเปิดออก สาเกจะถูกออกซิไดซ์และคุณภาพจะลดลง เราขอแนะนำให้เก็บขวดเหล้าสาเกในตู้เย็นเมื่อเปิดแล้ว

