

Introduction to Sake (日本酒のご紹介)

- 平成 25 年 (2013 年)、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録されました¹⁾。
- 日本酒は和食にぴったり。今や世界中の愛好者や専門家に楽しまれています。

【Sake って何？】

- 日本酒 (Sake) は、米を発酵させ、これをこして (搾って) 造られます。
- 日本酒の醸造には米麴 (菌の一種を米に生やしたもの) を使います。
- 日本酒は 1,000 年以上前から日本で造られてきました。
- 日本には約 1,500 軒の日本酒の蔵元があり、それぞれの地域に合った、特徴的な日本酒が造られています。

【日本酒はどんな味？何と合うの？】²⁾

- 一般に日本酒のアルコール分は約 15% で、ワインよりもやや高めです。
- エキス分は甘さの指標になりますが、日本酒には甘口から辛口まであります。
- 酸味はワインよりも穏やかですが、ビールよりは酸があります。
- 日本酒の特徴の一つに、うま味の成分であるアミノ酸が多いことがあります。
- 伝統的な和食との相性が抜群の上に、アジアの料理や洋風の食事ともよく合います。
- 米にはあまり強い香味はありませんが、日本酒、特に吟醸酒には、リンゴやバナナのようなフルーティな香味があります。これらの香味は高い酒造技術によってもたらされるものです。

【甘口・辛口の見分け方】

- 日本酒にはビンに「日本酒度」を示したものが多くあります。
- 日本酒度は比重の一種で、英語では Sake Meter Value (SMV) と呼ばれることもあります。
- 日本酒の甘辛の感じ方には酸の量や香り、アルコール度数なども影響しますが、一般に日本酒度の低い (マイナスの) ものほど甘口、高い (プラスの) ものほど辛口です。

【お燗か冷やか、どうやって飲むの？】

お燗

温めた日本酒 (お燗) は伝統的な飲み方です。一般に 42-45℃ ぐらいが適温とされています。酸のあるよく熟成したお酒はお燗することで味わいがまろやかになります。繊細な風味のお酒の場合は、35-40℃ ぐらい (ぬる燗) がお薦めです。

冷や

吟醸酒のような香りの高いお酒や生酒は、10℃ ぐらいに冷やして飲むとその風味が引き立ちます。

オン・ザ・ロック

夏にピッタリの飲み方。

【日本酒のタイプ】

- 日本酒には色々なタイプがあり、その違いは主に製造方法の違いによっています。
- 日本酒造りには、玄米の外側を削って (精米して) 使用します。
- 米の外側には脂質やタンパク質、ミネラルが多く含まれているため、これが多すぎるとお酒の香味が粗くなります。したがって、精米の程度は酒質に大きな影響を与えます。

○ 普通酒の他、次のような種類の清酒があります。

吟醸酒

高度に精米した米を使い、特殊な製法で造られる特別な日本酒です。

淡麗な味わいとリンゴ、メロン、バナナに例えられるフルーティな香りが特徴です。

純米酒

米と米麴だけを原料にした日本酒です。一般に豊かな味わいを特徴とします。

本醸造酒

米・米麴と少量の醸造用アルコールを使用した日本酒です。バランスの取れた香味です。

(これらは特定名称酒と呼ばれ、さらに詳しく分類や製造方法の基準が定められています。)

生酒

通常、日本酒は2回、加熱殺菌を行います。

生酒は一度も加熱殺菌を行わない日本酒で、フレッシュな香味を特徴とします。

にごり酒

粗くこして造られた日本酒です。ソフトでなめらかな口当たりです。

スパークリング日本酒

近年、発泡性の日本酒が人気です。アルコール分が低めの製品もあります。

冷やしてお楽しみください。

長期熟成酒

特徴的な香となめらかな口当たりを持つ、独自のカテゴリーの日本酒です。

【盃かグラスか、お好みで】

- 伝統的に、日本酒を飲むには陶器や磁器の小さい盃が使われてきました。
- お祝い事には木の枡や漆塗りの盃も使われます。
- 冷酒には小さいグラスやワイングラスもお薦めです。

【日本酒の保存】

- 高温や光は日本酒の香りを劣化させます。
- 涼しくて光の当たらない、ワインセラーのような場所が日本酒の保存には適しています。
- 日本酒は一般に瓶詰め後1年以内が飲み頃です。
- 開封後はしっかり栓をして冷暗所に保存し、お早目に（一般的に1か月以内）お飲みになることをお薦めします。
- 吟醸酒のフルーティな香りは特に高温に敏感ですから、冷蔵庫や涼しい場所で保存してください。生酒も冷蔵が必要です。

【詳しい情報は】

- 酒類総合研究所や日本酒造組合中央会のWEBサイトで、さらに詳しい情報を提供しています。
- WEBで“NRIB”や“Japansake”を検索してください。

(注)

- 1) 韓国語版では、『「和食；日本人の伝統的な食文化」が韓国の「キムジャン文化」と同じくユネスコの無形文化遺産に登録されました。』としています。
 - 2) 中国語版では、中国の黄酒と比較しています。
- その他、英語版とは若干異なる箇所もありますが、概要は同じです。