お酒用語辞典 基本の基本初歩編

2006年4月18日(火) 福原 満

まず、地酒とは?

別に特別な酒でもないし、また明確な定義がある訳でも有りません。その土地土地に特有 の酒、と言う程度の意味の言葉です。土地が違えば気候はもちろん、水や米も違うため、 その土地ならではの香味の酒が出来上がる。したがって全ての日本酒は地酒と言う事にな るわけだが、実際には、灘や伏見といった大手メーカーの画一化したナショナル・ブラン ドのお酒に対して、個性化を求める風潮が、大手以外のさけを地酒と言う感じになってい ます。(厳密に言うともっともっと有るのですが別の機会に話します)

日本酒の種類

大きく分けると三種類に分類されます。純米・本醸・吟醸でこの三種類の中に「大」とか「特別」とかの形容詞が付くものが有るのです。さらに分けると二種類の純米・本醸に分類されます。(厳密に言うとこの他に普通酒やパック酒などが有りますので別の機会に話します)

精米歩合(一粒のお米の表面を削り取る事、精米70%と書いていたら30%を投げての こりの70%の米の事です。何故に精米するなかに付いては別の機会に)

〈純米系〉

純米 精米歩合70%以下の白米・米麹・水を原料に製造し、香味・色沢が良好なもの。 特別純米 精米歩合60%以下の白米・米麹・水を原料に製造し、香味・色沢が特に良好なもの。

純米吟醸 精米歩合60%以下の白米・米麹・水を原料に長期低温発酵により製造し、独特の香味が有るもの。

純米大吟醸 精米歩合50%以下の白米・米麹・水を原料に長期低温発酵により製造し、独特の香味が有るもの。

〈本醱系〉

本醸造 精米歩合70%以下の白米・米麹・水・醸造アルコールを原料に製造し、香味・ 色沢が良好なもの。

特別本醸造 精米歩合60%以下の白米・米麹・水・醸造アルコールを原料に製造し、香味・色沢が特に良好なもの。

吟醸酒 精米分合60%以下の白米・米麹・水・醸造アルコールを原料に長期低温発酵により製造し、独特の香味が有るもの。

大吟醸 精米歩合50%以下の白米・米麹・水・醸造アルコールを原料に長期低温発酵により製造し、独特の香味が有るもの。

*福原満から一言 醸造アルコールを添加するかしないかで、純米系と本穣系に分けられますが、本穣系に醸造アルコールが入っているのでこの酒はダメだと言う方がたまにおります、昔の米不足時代や今の安酒のように醸造アルコールを大量に入れて造っているのでは有りません。アルコールを入れる目的が違いますし、アルコールの添加最大数量も決められております。アルコールを入れることにより香を引き立て、味のバランスを軽快にととのえるためです。純米酒に比べて味がすっきりとして爽やかで、飲みやすい酒になる傾向が有ります。まだまだ他にも内容が有るのですがこれ位に書きますが別の機会が有りましたら話します。

日本酒の甘口・辛口

最近では店に来て酒を選ぶ時に「辛口の酒」と言う方が多いようです。では辛口の酒とはどのような酒でしょう。お客様の辛口の基準が十人十色なのです、各個人に置いて基準がバラバラなのです、普段自分が飲まれている酒を基準にされている方が殆どで、その酒を基準に辛いの甘いのと言われる方が多いようです。ですから普段はこの酒を飲んでいるからこれよりも辛い酒とか甘い酒と言われるとアドバイスも出来るのですが中々本人も判断とする酒が決まっていない方が多いようで、一度当店のお酒の何かを飲まれるか、当店で試飲されると宜しいのですが如何でしょうか。しかるに酒は嗜好品であり、飲んだ方が辛いと思えばその方に取っては辛口であり、甘口と思えば廿口になるのでした。

日本酒度 プラス・マイナスについて

甘口・辛口のある程度の基準が必要となり、そこに出て来るのが「日本酒度」と言う事になるのですがこれはあくまで有る程度の目安です。お客様の中には日本酒度のプラス・マイナスだけを見て甘い・辛いと言う方がおりますが、これは間違えです。断言致します。まづ初めに日本酒度のプラス・マイナスの話を致しますが、水の比重をゼロとした場合に糖分の量が多ければマイナスの数値が大きくなり「甘口」。糖分が少なめで比重の軽いアルコール分が多いとプラスの数値が大きくなり「辛口」となるのでした。しかしここで問題となるのが、本来酒の甘辛は人間の官能による判断であり、比重に対応する数値とは必ずしも一致しないものです。あと大きな問題としてお酒には酸が含まれており(乳酸・コハク酸・リンゴ酸等があり)ましてこの酸味成分が多いか少ないかによって甘・辛は大変な違いがしょうじますし、またお酒に含まれているアミノ酸類によっても濃淡の度合いが違い感じ方が変わるのでした。話が長くなりましたが以上を総括すると、目安の基準はプラス・マイナス・酸度・アミノ酸等の数値を総合的に見て判断し後は飲んで見ることです。