

MfG_J_How_to_enjoy_Japanese_Sake_three_points

日本酒の楽しみ方、三題

1. 火入れ酒と生詰め酒などの違い
2. 日本酒の飲用温度
3. 酒の質（精米度、及び日本酒度/酸度）
 - (1) 酒質
 - (2) 吟醸酒の芳香
 - (3) 芳香を目的とする酵母の働き

補足 特定名称

補足 ビールの発酵と水の硬度

海外からのゲストなど、日本酒になじみのない人に、日本酒の味わい方を、どう説明するか、の試みです。

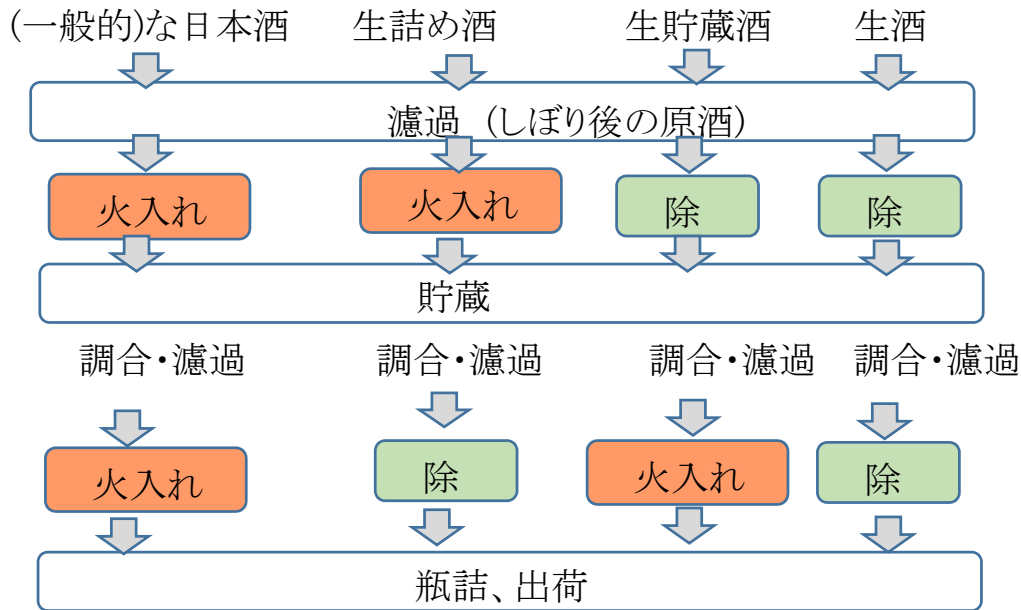
勝手に想像するに、下記の三点に興味をもつのでは、と考えました。

- (1) 温めて飲む、冷たいままで飲むという、様々な温度で楽しむらしい。
ビールには温めて飲む習慣はないが、日本酒は、熱いものからぬるいものまで、さまざまな温め方がある。
- (2) 酒蔵で、出来立ての日本酒を珍重する人が多いらしい。
- (3) 精米度で、いろいろな種類があるらしい。
なかには、ワインのような芳香の日本酒もあるようだ。

日本酒の楽しみ方、三題

1. 火入れ酒と生詰め酒などの違い

(一般的)な日本酒(火入れ酒)



フレッシュ フレッシュな味わい、
生酒よりは ガス感
劣化しにくい 冷蔵保存が必須
冷蔵保存がお勧め

フレッシュの
なかに、熟成感
火入れ一度のみ
=生酒

原酒は、味が濃厚

生貯蔵酒

まろやかな口あたり、ふくよかな旨み

生詰め酒

冬～春にしぼったお酒を火入れし、秋口まで約半年間、貯蔵・熟成させる。
特徴として、やや熟成感があり、滑らかでとろみがあることが挙げられる。

秋口まで熟成させることから、生詰め酒は「ひやおろし」とも云う。

2. 日本酒の飲用温度

- 飛びきり爛(とびきりかん)…55度。徳利を持つと熱く感じる。
シャープな香りで、より辛口を感じる。
- 熱爛(あつかん)…50度。徳利から湯気が生じ、さわると熱く感じる。辛口でキレが良く、香りがシャープに。
- 上爛(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る。
- ぬる爛…40度。熱くはない程度。香りがよく出る。
- 人肌爛…35度。さわると温かく感る。
味にふくらみがある米や麴の良い香りがする。
- 日向爛(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。

○冷や… 常温

○涼冷え 15℃:

○花冷え 10℃:

○雪冷え 5℃: なめらかさが大きくなる

○みぞれ酒

日本酒において「冷や」とは、「常温の状態のお酒」を意味する。冷蔵庫のない時代、お爛で飲むか、温めず常温のまま飲むかの二択であり、お爛よりも温度が低い常温のお酒を「冷や」と呼んでいた。

「冷酒」は、冷蔵庫や氷水の中に入れて冷やした、「冷たい状態のお酒」であり、グラスに氷を入れて飲む「オン・ザ・ロック」や、かき氷やクラッシュアイスにお酒を注ぐ「みぞれ酒」もある。

3. 酒の質（精米度、及び日本酒度/酸度）

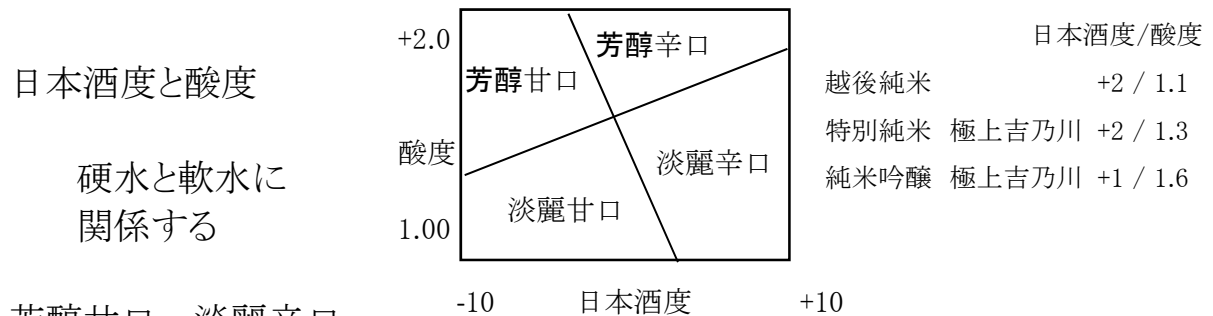
酒質 吟醸酒と本醸造、純米酒、本醸造酒

「吟醸酒」「純米酒」「本醸造酒」は特定名称酒と呼ばれ、原料・製造方法などの条件が定められています。

「吟醸酒」は、4割以上精白(精米歩合60%以下に)した白米を原料に用い、低温(5~10度ほど)で長期間(およそ30日以上)発酵させるなど、特別に吟味。「純米酒」は、米・米こうじ・水を原料に製造し、醸造アルコールは使用しない酒。「本醸造酒」は、3割以上精白(精米歩合70%以下に)した白米を原料に使用。

(1) 酒質 日本酒度/酸度

吟醸酒は華やかな香りと淡麗ですっきりした上品な味わい、 +20 /
 純米酒は旨味やコク、ふくよかさなどの特徴が強く出た比較的濃醇 +7 / 1.2
 本醸造酒は純米酒に近い風味 +7 / 1.2



芳香甘口 淡麗辛口
<https://www.kuramotokai.com/howtoenjoy/feature01/>

淡麗辛口 ~ 口当たりがすっきりと滑らか

塩じゃけなどのさっぱりとした料理や塩辛

淡麗甘口 ~ すっきりとした飲み口。でも甘い後味

口に甘味が残りにすぎないため、料理との食べ合わせは抜群。

特に天ぷらを天つゆで食べる時などは、天ぷらの脂っこさを淡麗さが洗い流し、天つゆの甘味と日本酒の甘口が相まってバランスが良い。

濃醇辛口 ~ 濃厚な旨味でどっしりとした辛口

同じくコクがあって塩気のあるぬか漬けなどがよく合います。

濃醇甘口 ~ コクがあり豊かなボリューム

すき焼きなど甘味と旨味がしつかりとした料理のほか、クリームチーズやチョコレートなど、洋菓子にも合う。

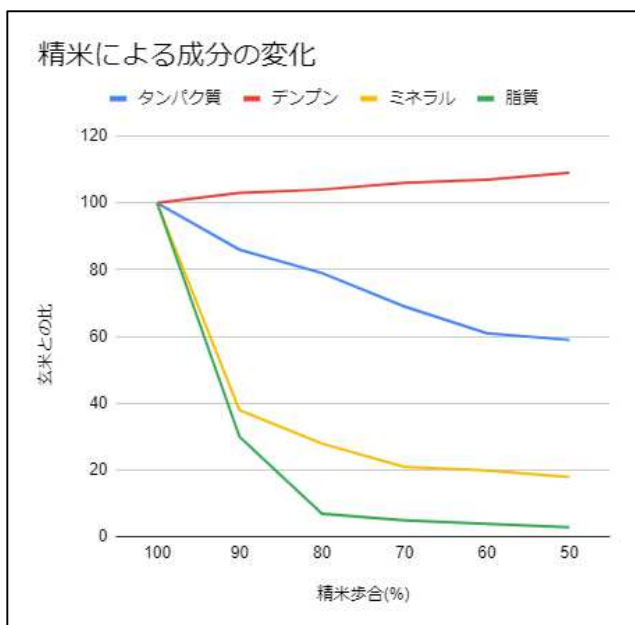
口の中に豊かに広がる風味、ボリュームのある旨味と香り立つ甘味を味わいたい方はぜひおすすめ。

(2) 吟醸酒の芳香

吟醸酒には、芳香を発する酵母を使用することが多い。
代表的な吟醸酒の芳香の化学成分を、以下に示す。

1) カプロン酸エチル(ethyl caproate)とは、芳香性のあるエステル。
ヘキサン酸エチル(ethyl hexanoate)とも呼ばれる。
リンゴ様の果実臭のする無色の液体である。 $C_5H_{11}COOC_2H_5$
日本酒の主な芳香成分の一つで、日本酒の高品質化のため本物質を
多く生産する清酒の酵母が育成・開発されてきた。
吟醸酒には数100 ppb-数 ppm 程度含まれている。

2) 酢酸イソアミル(isoamyl acetate)とは、カルボン酸エステル的一种。
酢酸イソペンチル(isopentyl acetate)とも呼ばれる。
無色の液体で、バナナあるいはメロン様の果実臭がある。通常の有機溶媒
に溶けやすく、水にもわずかに溶ける。 $CH_3COO(CH_2)_2CH(CH_3)_2$
香料(バナナエッセンス)として用いられる。
日本酒の芳香成分の一つで、吟醸酒には数100 ppb-数 ppm 程度含まれる。



日本酒の高品質化のため、
大量の酢酸イソアミルを
生産する清酒酵母の開発が
進んでいる。

その他、さまざまな芳香を
有する成分が含まれている。

[https://sakestreet.com/ja/
media/learn-sake-aroma-1](https://sakestreet.com/ja/media/learn-sake-aroma-1)

(3) 芳香を目的とする酵母の働き

一般的な酵母はカプロン酸よりも3倍くらい大きな脂肪酸しか作ることができないが、
日本酒ファンの多くが知る、協会1801などの酵母は大きな脂肪酸だけでなく、比較的
小さな脂肪酸であるカプロン酸を作ることができる。

カプロン酸エチル高生産酵母には、脂肪酸合成の違いがあり、低温で発酵させる場合に、
一般酒の温度での発酵に比べ、合成される脂肪酸のうちのカプロン酸の割合が多くなる。

カプロン酸エチルは醪ではエタノールに溶けていて、揮発してしまう物質である。

低温で発酵させることによって、もろみでの揮発を抑えられ、最終的にお酒に
残るカプロン酸エチルの量が多くなる。

補足 特定名称

特定名称	水以外の使用原料	精米歩合	こうじ米使用歩合	その他の要件
吟醸酒	米、米こうじ 醸造アルコール	60パーセント以下	15パーセント以上	吟醸造りをしたもので、固有の香味及び色沢が良好なもの
純米酒	米、米こうじ	—	15パーセント以上	香味及び色沢が良好なもの
本醸造酒	米、米こうじ 醸造アルコール	70パーセント以下	15パーセント以上	香味及び色沢が良好なもの

特定名称	水以外の使用原料	精米歩合	こうじ米使用歩合	その他の要件
大吟醸酒	米、米こうじ 醸造アルコール	50パーセント以下	15パーセント以上	吟醸造りをしたもので、固有の香味及び色沢が良好なもの
純米吟醸酒	米、米こうじ	60パーセント以下	15パーセント以上	吟醸造りをしたもので、固有の香味及び色沢が良好なもの
純米大吟醸酒	米、米こうじ	50パーセント以下	15パーセント以上	吟醸造りをしたもので、固有の香味及び色沢が良好なもの
特別純米酒	米、米こうじ	60パーセント以下 または特別な製造方法（要説明表示）	15パーセント以上	香味及び色沢が良好なもの
特別本醸造酒	米、米こうじ 醸造アルコール	60パーセント以下 または特別な製造方法（要説明表示）	15パーセント以上	香味及び色沢が良好なもの

補足 ビールの発酵と水の硬度

ビールの発酵に及ぼす水の硬度は、日本酒の場合と同様、硬水は発酵を進ませる効果があり、硬水に含まれるミネラルは、発酵の化学反応に対する触媒のような働きをすると云いたいが、どこにも、そのような記述が見つからない。

ビール、ウイスキー、ワインとも、原料、製法により、さまざまな種類があると
同じように、日本酒も、バリエーションが多い。

ビールには、温めて飲む習慣はない。

しかし日本酒は、熱いものからぬるいものまで、さまざまな温め方がある。

温めて「ホットウイスキー」、「グリューワイン」として楽しむ飲み方がある。

(グリューワインは、暖かいワインで、ホットワインは和製英語。)

オレンジの皮やショウガ、砂糖を加えて作る。

ホットウイスキーは、お湯で割ることで好みの度数にして飲むことができ、
ウイスキーの2倍か3倍くらいの湯が好まれる。