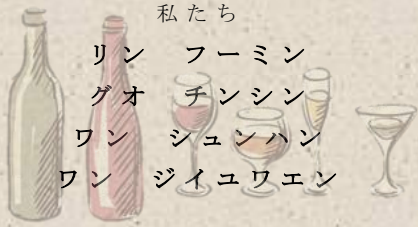


# 越の礎新聞

この紙面を企画、取材、執筆した



## 外国人に紹介したい 日本酒の特徴

2019年(平成31年)

1月28日

月曜日

### 日本酒の三種類

「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、特別に吟味して製造する(吟醸造り)。

「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である。ふくよかな旨味のある酒が多い。味がしつかりしているため、お燗から冷や、オンザロック、お湯割りなどいろいろ楽しめる。

「本醸造酒」は、いろいろなタイプがある。もろみを搾る前に少量のアルコールを加えて3割以上精白(精米歩合70%以下)にした白米を原料に用いて造る。



越の礎がいろいろなお酒を売って、その中には、会社の主力商品「越燗」という日本酒は本醸造酒である。(ワン ジュエワエン撮影)

### 三種類の日本酒の違い

1月18日に株式会社越の礎の磯見邦博さん(専務取締役兼ビール醸造責任者)にいろいろとお酒について質問した。

#### 香りの違い

お酒の香りはメーカーによって違う。一般的には大吟醸のほうが吟醸酒よりも香りが強く、果物みたいな香りがするタイプが多い。その香りが出やすくなる秘密は、お米をたくさん精米して、低い温度で長く発酵させることだ。

#### 色の違い

できたばかりのお酒は米を絞ったので、透明ではなくて、少し薄い黄色いになる。使っているお米の種類とお米の磨き方や精米の度合いによって、その色の濃さが変わる。あと二つの原因は、長く置いておいたら、だんだん色が濃くなっていく。日本酒も長く置いたら、色もだんだん変化して、中国の老酒のようになる。保存する温度も影響する。温度が高くなると、色も変化しやすい。

#### 値段の違い

一般的には大吟醸が一番高い。大吟醸はたくさんいいお米が入っているため、お米の使う量もたくさん必要だ。50%まで磨くという事は、もともとあったお米の量は半分減ってしまうので、同じ量のお酒を作ろうと思っても、たくさんのお米が要る。お米の量だけではなくて、その値段がだいぶ違う。低い温度でじっくり発酵させるので、温度管理が必要だ。

#### 名前の付け方の違い

越の礎会社のお酒の名前は色々な意味がある。例えば越の

### 飲む文化

#### 日本の飲む文化

日本人のお酒の文化が複雑で、そして変わっている。

むかし、ほとんど日本人が日本酒を温めてから飲んでた。しかし、ここ数年で、この状況が変わった。お爺さんとかお婆さんは暖かい日本酒を飲むが、若い人はあまり温めて飲まない。冷たくして、白ワインのようにして飲むことが多い。

お酒は温めてから飲むので、寒い冬のほうが旬だった。今、冷やして飲む人が多いので、真夏でも日本酒を飲んでる。出来立てのフレッシュなお酒を飲みたい人は、冬の時期飲む。日本酒は低い温度で発酵させるので、冬のほうが温度のコントロールをしやすいし、お米も秋に収穫が終わって、新しいお米のほうがおいしいお酒になる。普通は秋が終わって、新しい



#### 私たちの飲んだ印象

それでは、味の面で、色々の日本酒の違いは何であるのだろうか？今回、私たちは、やや甘口な越前の冬、濃厚辛口な越前梅酒とやや辛口な一期一会を含めて、外国人として前述した3つの日本酒を味わった。印象は次のようなものだ。

#### 吟醸酒・一期一会

豊かな辛さ。苦味に辛味があり、飲む瞬間苦くなり、体がどんどん暖かくなり、後味がゆっくり甘くなった。そして過去を思い出させ、小さな幸せを感じた。

#### 純米酒・越前梅酒

甘い。清涼飲料水で活力をえられるのと同じようだ。そしてアルコールの度合いはかなり低い。飲んだ時、アイスクリームを味わっているように感じて、それから元気いっぱいになった。

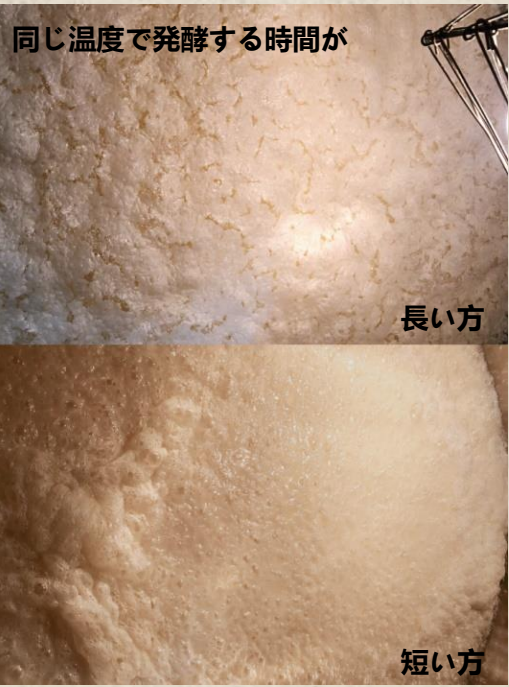
#### 本醸造酒・越前の冬

爽やか。非常に柔らかく、涼しさの中に甘

### 外国人へ

外国人から見ると、日本酒がただ一種の酒の名前に過ぎないが、実は日本酒の種類がたくさんある。原料などにより、本醸造酒、純米酒、吟醸酒に分類される。

また、この見学に通じて、様々な方面から了解して、やはり日本酒文化が深く、この新聞だけが話せない。



同じ温度で発酵する時間が

長い方

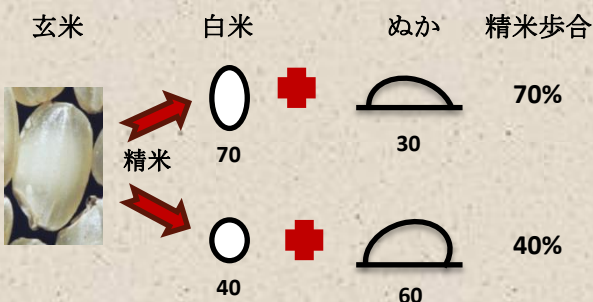
短い方

磯で「無念」というお酒の名前は福井で永平寺で禅宗の精神を勉強したことからつけられた。意味は心を無にして、余計な思いは置いておいて、今していることに集中するということだ。酒造りも同じだ。この名

磯で「無念」というお酒の名前は福井で永平寺で禅宗の精神を勉強したことからつけられた。意味は心を無にして、余計な思いは置いておいて、今していることに集中するということだ。酒造りも同じだ。この名

## KNOWLEDG

### せいまいぶあい 精米歩合



精米工程で米をどれだけ精米したかを元の玄米の重量に対する白米重量の割合で示す数字。たとえば、精米歩合40%といえは、100kgの玄米を精米して40kgの白米にしたことを示す。