

GLASS COLUMN

日本酒の飲み方について

日本酒は、日本独自の気候風土が生み出した、「欄してよし、冷やしてよし」が特長のお酒です。多種多様な日本酒の種類・飲み方についてご紹介いたします。

■日本酒について

酒類は大きく3つに分類することができますが、そのうち日本酒は〈醸造酒〉にあたります。

日本酒は、使用できる原料が決められていること、その中に必ず〈米〉を使うこと、そして〈濾す〉という工程が必ず入ることが特長であり、酒税法により〈清酒〉として、その内容が規定されています。

また、清酒の製法品質表示基準より、吟醸酒、純米酒、本醸造酒を【特定名称清酒】といい、原料、製造方法などの違いによってさらに8種類に分類されます。吟醸酒、大吟醸酒といった名称は、それぞれの所定の要件に沿って表示されています。

醸造酒	日本酒 ビール ワイン
蒸留酒	焼酎・泡盛 ウイスキー ブランデー ウォッカ ジン ラム
混成酒	ベルモット リキュール みりん 合成清酒

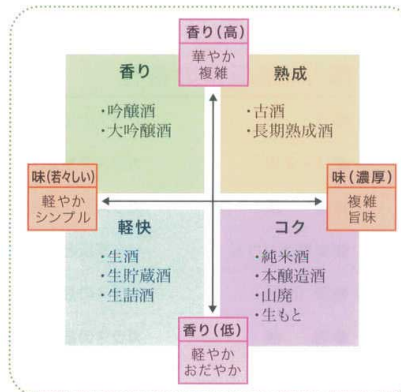
清酒	米・米こうじ・水を原料として発酵させて濾したもの 米・米こうじ・水・その他政令で定める物品を原料として発酵させて濾したもの
----	--

特定名称清酒	吟醸酒	吟醸酒 大吟醸酒 純米吟醸酒 純米大吟醸酒
	純米酒	純米酒 特別純米酒
	本醸造酒	本醸造酒 特別本醸造酒

■日本酒の選び方

米、水、酵母といった原材料の種類や地域性、精米や発酵の方法、工程の工夫などから、多種多様な味わいが生み出される日本酒ですが、味・香りの特性を大きく4つのタイプに分けてとらえることができます。

香りの高いタイプ	・華やかで透明感のある果実や花の香り ・甘さと丸みは中程度
軽快でなめらかなタイプ	・おだやかで控えめな香り ・清涼感を持った味わいでさらりとしている
コクのあるタイプ	・樹木や乳性の旨味を感じさせる香り ・甘み、酸味、心地よい苦みとふよやかな味わい
熟成タイプ	・スパイスや干した果物などの力強く複雑な香り ・甘みはとろりとしてよく練れた酸が加わり調和している



■日本酒の飲み方

■食前酒 (のどしタイプ)

箸を料理につける前に口を潤し、食欲を増進させるために飲みます。アルコール度数の低いすっきりとした味わいの日本酒がおすすめです。

■食中酒 (ぐるめタイプ)

料理の味を引き立て、お酒の旨さも愉しめる日本酒を選びましょう。淡麗で、キレの良い吟醸酒などがおすすめです。

■食後酒 (いやしタイプ)

食後の満足感が高まる芳香があり、フルーティな日本酒を選びましょう。料理の余韻が愉しめる上質な味わいの大吟醸酒や熟成大吟醸酒がおすすめです。

■和らぎ水

「和らぎ水」とは、日本酒を飲みながら飲む水のこと。日本酒の合間に「和らぎ水」を飲むことで深酔いしにくくなります。

合間に水を飲むことは、酒のアルコール分を下げ、酔いの速度をゆっくりと緩やかにします。また、合間にひと呼吸おくことで、のどの渇きを押さえ、お酒を飲むペースや酒量の調整にも役立ちます。このほか、合間に水を飲むことで、口の中をさっぱりとさせ、味覚をリフレッシュして、お酒や料理の味わいをおいしく楽しむ上にも役立ちます。「和らぎ水」には特定の銘柄はありませんが、日本酒の源である仕込み水を選ぶなどの楽しみ方もあります。深酔いを抑え、お酒も料理もいっそう美味しく楽しむおすすめの飲み方です。



出典：日本酒造組合中央会 <http://www.japansake.or.jp/sake/>