

日本酒

おさらい講座

●その6



用語解説

●**原料米**(酒造好適米) お酒を作る原料のお米のうち、最も適したお米を「酒造好適米」といいます。これは、

私たちが普通ご飯として食べるコシヒカリやササニシキといった粘り気のあるお米と違って、大粒で中心が白く不透明になっているお米のことをいいます。これを一口で言いますと

①心白の出来ている状態(発現率)が80%以上あること。

②粗蛋白質の含有率が6〜8%と低いこと。

③大粒であること。米は外側にミネラルや蛋白質を多く含み、中心にくほど少なくなります。精米をするときまわりを削り取りますので、大粒ほど削りやすくなるからです。

現在、酒造好適米として26品種が指定をされています。代表的な銘柄は、山田錦(兵庫)、雄町(岡山)、美山錦(秋田)、五百万石(新潟)、八反錦(広島)、玉栄(鳥取)、亀の尾・出羽燦々(山形)などが挙げられます。

●**精米歩合** お酒を造る酒米(白米)の玄米に対する重量の割合をいいます。精米歩合60%というときは玄米を40%削り取るとをいいます。

お米の表面の部分には、淡白質、脂肪、灰分、ビタミンが含まれています。これは清酒の製造には必要

ものですが、多すぎますと香りや味を悪くしますので、酒米として使うときには精米をして75%以下の白米(心白)を使います。(吟醸酒では60%、大吟醸は50%以下になります)ちなみに、私たちがご飯で食べるお米の精米は92%ほどです。

●**アルコール添加** アルコール添加とは、醸造用アルコールを添加することをいいますが、ここには「アルテシ(添)」といってアルコールを添加することは増量するとか、何か不純な工作をしているようなイメージがあつて、大分誤解があるようです。

醸造用アルコールを添加するのは①防腐効果 ②香味の調整 ③味の軽快化が、その主な目的です。①防腐効果では、江戸時代にも柱焼酎といつて、清酒の腐敗を防ぐ意味で焼酎を加える技法がありました。現在ではこの効果は薄れてきています。アルコール添加の主な目的は②の香味の調整にあります。吟醸系の香味成分は、水に溶けないものが多く、それを溶かし出すためにアルコール添加をすることになります。

もうひとつは醗が発酵すると糖分や酸味が多くなりますので、酒の味を重くします。添加することで調整し、軽快な爽やかな味にします。



●**日本酒度** お酒の甘辛の目安となる数値のことで、水(+10)に対する酒の比重です。糖分が高い甘口は比重が重くなり「-」に、糖分が少ない辛口は比重が軽くなり「+」になります。しかし、甘辛の味は酸度や仕上げにも影響されますし、あくまでも「目安」にした方がいいでしょう。

●**酸度** お酒に含まれるコハク酸、乳酸、リンゴ酸などの有機酸の量で、味の濃淡を見るための数値です。日本酒全体の酸度の平均値は1.3〜1.5でこれより低いと「端麗」、高いと「濃醇」となります。酒度と酸度は密接にかかわっています。酒度がマイナスで酸度が高いと味に旨味と爽快感が出ます。酒度がプラスで酸度が低いと端麗辛口になります。

検索サイト もっとお酒のことを知りたい方に

日本酒造組合中央会	http://www.japansake.or.jp/
日本蒸留酒酒造組合	http://www.shochu.or.jp/
ビール酒造組合	http://www.brewers.or.jp/
日本地ビール醸造者協議会	http://www.beer.gr.jp/
日本ワイナリー協会	http://www.winery.or.jp/