日本酒をたしなむ 楽しむための心得 ❶

※359号から3回にわたって「日本酒を楽しむための心得」をご紹介します。

細田 康 氏
1966年生まれ。朝日酒造㈱（創業1830年）6代目社長。東京理科大学理工学部では応用生物科学を専攻。卒業後、大手総合化学工業メーカーに勤務後、1995年朝日酒造㈱入社。2012年社長就任。創業家以外から初の社長。日本酒の飲み方から楽しみ方まで情報発信に力を入れている。同社の酒蔵は里山と圃場に囲まれるなど周辺の自然環境とよく調和している。隣接する創立者の住宅・松籟閣は昭和初期に建てられたもので、国の登録有形文化財。地域とのつながりを重視した「酒造のある里」づくりの夢実現にも取り組んでいる。

朝日酒造株式会社　http://www.asahi-shuzo.co.jp/

製法で整理すると味・香りの多様さが見えてくる

不思議な偶然が醸し出す日本酒

みなさんは「日本酒」と聞いて、どんなイメージを抱くでしょうか。おそらく年代によってそのイメージは、それぞれ異なることでしょう。私の年代では、注ぎつ注がれつ、心を交わす日本古来の社交文化としての酒、というところでしょうか。若い世代には、日本食とともに世界に広がる、よそゆきの飲み物とのイメージがあるかもしれません。

大学時代、応用生物科学を学んだ私にとっての日本酒のイメージは、「偶然に偶然が重なってできた不思議な発酵食品」です。発酵とは、私たち人間にさまざまな滋養、味わいを与えてくれる微生物の働きのこと。重要な役割を果たすのが酵母菌です。偶然が重なってとは、雑菌がほとんど増えず、酵母菌だけがしっかり増殖して、滋養や味わいをせっせと作ってくれる環境を言い表しています。タンクの上部は開放状態にも関わらず、微生物の性質を巧みに利用して目的とする酵母だけを確実に生育させ、安全に醸酵を行っています。酵母だけが活躍する環境が保たれる絶妙さが、偶然の重なりのようで、その産物として美味なる日本酒が生まれるところに不思議さを感じるのです。

キーワードは精米歩合と醸造アルコール

さて、酒屋さんやスーパーの店頭に並んだ日本酒の数々。ラベルやパッケージには「淡麗」「本醸造」「吟醸酒」などいろいろな表示がありますね。ひょっとすると、こうした業界的用語が、日本酒の世界をわかりにくくしているかもしれません。この誌上セミナーでぜひ知っていただきたいのが、とても簡単な日本酒早わかりのキーワードです。それは「精米歩合」「醸造アルコールの添加の有無」の2軸です。「精米歩合※」は原料の玄米をどれだけ削っているかを示します。玄米の外側の成分はたんぱく質、脂肪などが多く含まれお酒の香味や色を損なうため、中心に向かって適度に削ります。中心になるほどデンプン質の純度が高まり、いわゆるフルーティーな独特の味と香りが強まります。

じつは精米歩合が低くなるにつれ、普通酒、本醸造酒、吟醸酒、大吟醸酒の順になるのですが、この分類を知ると、それぞれどのような味と香りなのか具体的な興味が湧いてきませんか？ 精米歩合が低くなると価格は高まりますが、普通酒には普通酒の、吟醸酒には吟醸酒の、それぞれ味、香りがあるのです。それを知ることが、日本酒の楽しみ方をさらに広げてくれるのです。

そしてもう一つの軸が、醸造アルコールを添加しているか、していないか。醸造アルコールを加えないものが「純米酒」で、例えば純米吟醸といえば精米歩合 60 パーセント以下の吟醸酒で、醸造アルコールを含まない日本酒を指しています。よく醸造アルコールは「日本酒のかさを増すため」に用いられると誤解されますが、正確には、味を際立たせるために欠かせないのです。

［お酒の種類　～精米歩合と醸造アルコール添加の有無による違い］

精米歩合		70% 以下	60% 以下	50% 以下
醸造アルコール添加	普通酒	本醸造酒	吟醸酒	大吟醸酒
醸造アルコールなし		純米酒	純米吟醸酒	純米大吟醸酒

※ 精米歩合：白米の玄米に対する重量の割合

「どんな料理に合うか」の分類で日本酒がぐっと身近に

もう少し詳しく見ていくと、「加熱殺菌の有無」の分類があり、独特の風味を出すため、一切の加熱処理をしていない日本酒が「生酒」。またこれとは別に、酵母が活躍しやすい酸性状態を作り出す製法名に「山廃仕込み」などがあります。しかし味と香りを楽しむために覚えておきたいのは、「精米歩合」「醸造アルコールの添加の有無」の 2 つです。これさえ頭に入れておけば、じつは、日本食を中心としたさまざまな料理に合う日本酒を見つけ出す物指しになるのです。

料理と日本酒の関係の深さは、日本各地の銘酒がそれぞれの郷土料理のパートナーとして育まれてきたことにも表れています。例えば新潟でいえば、上越・中越・下越それぞれの郷土料理に合った日本酒があるのです。雪深い地の保存食料理には、濃い味に負けない味と香りの日本酒が、海の幸に恵まれた沿海部では、魚介の味を損なわない淡麗な日本酒が合うというようにです。

しかし郷土料理とその地で育まれた日本酒のつながりは、かつてに比べ緩やかになって来ていると思います。それと同時に吟醸、大吟醸、そして純米酒のカテゴリーが生まれたことで、日本酒と相性の良い料理の幅は広がりつつあるということなのです。

次回 360 号では、好みに合った日本酒を見つけ出す唎き酒についてお話しします。

四季折々の限定酒を味わってみても。
写真右側は、この時期に楽しめる「越州夏ほのか うめ・ゆず」

HUMAN HUMAN プラスはウェブサイトへ

eふぁみり もあわせてご覧ください!
http://jp.fujitsu.com/family/honbu/family/
eふぁみり
「あさひ山 蛍庵」より初夏に合う日本酒のおつまみをレシピとともにご紹介。