

# 日本酒の製造工程

## 精米・蒸米(むしまい)

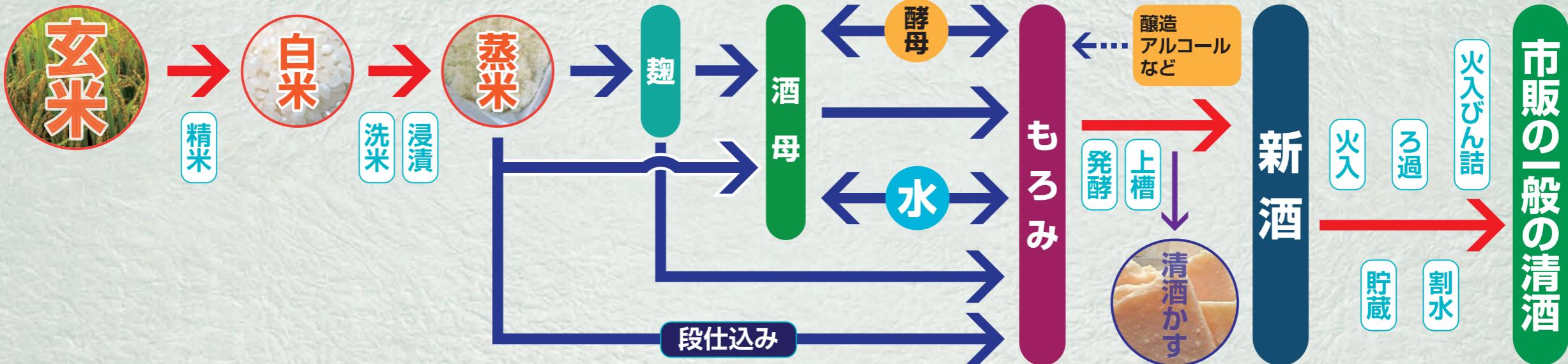
酒造りは、原料となる玄米を精米し、蒸すことから始まります。蒸し米は麹造り、酒母(もど)、もろみの仕込みに使われます。

## 麹

蒸し米に黄麹菌を植えて麹を造ります。麹は酒母(もど)、もろみにいれて米のデンプンを糖化していく役割を果たします。

## もろみ(造り)

いよいよ、この酒母(もど)に麹、蒸し米、水を加えてもろみを仕込みます。このもろみがやがて原酒となります。



## 酒母(酛)

酒母(もど)は蒸し米、水、麹に酵母をえたもので、もろみの発酵を促す酵母を大量に培養したもの。日本酒造りには、良い酵母が大量に必要ですから、文字どおり「酒の母」といえます。

## 段仕込み

ここで日本酒造りの特徴である三段階に分けて仕込みをする段仕込みが行われます。一日目は初添え。翌日は仕込みはお休み。酵母はゆっくりと増えていきますが、これを踊りといいます。三日目に二回目の仕込み(仲添え)をし、四日目に三回目の仕込み(留添え)をして仕込みは完了します。段仕込みは、雑菌の繁殖を抑えつつ酵母の増殖を促し、もろみの温度管理をやりやすくするための獨得の方法なのです。

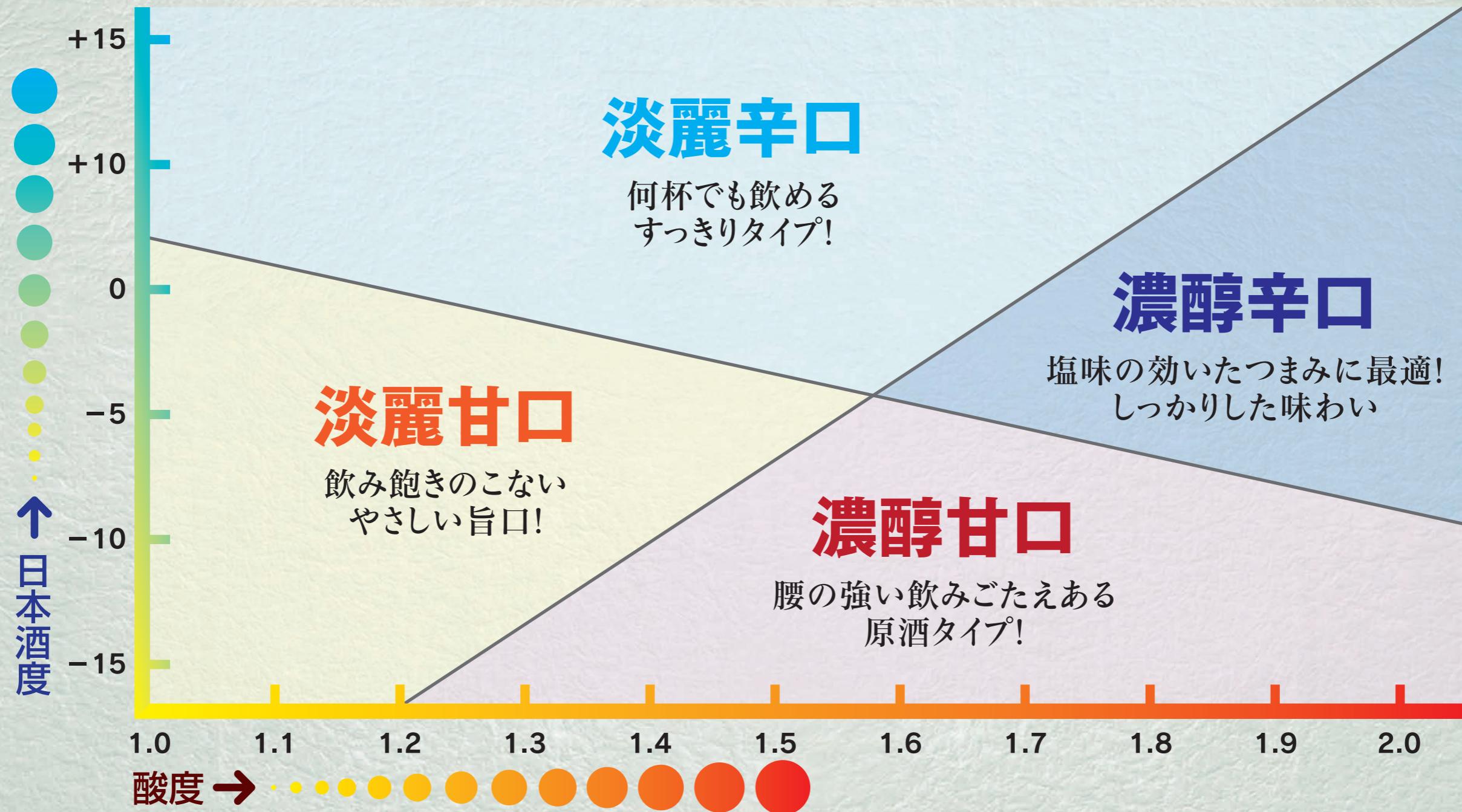
## 新酒誕生

二十日ほどかけて発酵を終えたもろみは、圧搾機で搾られ、酒と酒粕に分けられます。搾りたての新酒は、ろ過、加熱(火入れ)され、そして貯蔵されます。また製成後、一切加熱処理をしないお酒を生酒といい、製成後、加熱処理をしないで貯蔵し、出荷の際に加熱処理するお酒を生貯蔵酒といいます。精米から、並行複発酵、段仕込みというとても複雑な工程を経て、約六十日間をかけて、日本酒は誕生するのです。

# 特定名称酒の品質表示基準

大分類	中分類	特定名称酒	使用原料		醸造アルコール	精米歩留%以下	製造方法の表示	香味等の要件	特徴
			米	米麹					
特定名称酒	純米酒	純米酒	○	○	—		—	香味、色沢が良好	米本来の旨みやコクが感じられ、お燗に向いています。純米酒は日本酒本来のお米の旨みが十分に味わえるお酒です。また、一力所の醸造場だけで造られた純米酒を生一本といいます。
		特別純米酒	○	○	—	60	○	香味、色沢が特に良好	甘みと酸味のバランスがとれており、コクがあり旨みが十分引き出されたこだわりの感じるお酒です。
		純米吟醸酒	○	○	—	60	—	吟醸造り、固有の香味、色沢が良好	純米酒の持つ舌先で感じるまろやかな旨味と吟醸酒独特の芳しい香りを持ち合わせた酒で二つの異なった風情を楽しめます。
		純米大吟醸酒	○	○	—	50	—	吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好	アルコールを加えないため、大吟醸に比べると味に厚みがあるといわれています。純米酒造りの中では最高の芸術品です。
	吟醸酒	吟醸酒	○	○	○	60	—	吟醸造り、固有の香味、色沢が良好	吟醸酒造りとは、特別に吟味して醸造することをいい、伝統的には、よりよく精米した白米を低温でゆっくり発酵させ、かすの割合を高くして、独特的の芳香(吟醸香)を有するように醸造することをいいます。吟醸酒は、吟醸造り専用の優良酵母、原料米の処理、発酵の管理からびん詰・出荷に至るまでの高度に完成された吟醸造り技術の開発普及により商品化が可能となったものです。
		大吟醸酒	○	○	○	50	—	吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好	低温でゆっくりと時間をかけて発酵させた、日本酒の芸術品です。フルーツや花のような香りと端麗な味わいがあります。
	本釀造酒	本釀造酒	○	○	○	70	—	香味、色沢が良好	醸造用アルコール添加により香りを引き出し、より軽やかな風味にしています。冷やでもお燗でもおいしく飲めるので、毎日の晩酌等におすすめです。(醸造用アルコールというのは、サトウキビを発酵させてつくったものです。)
		特別本釀造酒	○	○	○	60	○	香味、色沢が特に良好	甘み、酸味ともにバランスがとれており、ほのぼのとした奥行きある味わいの酒です。喉ごしががさわやかでスープと喉に引き込まれるがほんのりと香ばしさが残ります。
普通酒			○	○	○		—		特定名称酒以外の日本酒を普通酒といいます。

# 日本酒度と酸度による味わいのタイプ



# 日本酒のタイプ分類

薰酒

くんしゅ

## 香りの高いタイプ

香  
り

華やかで透明感のある果実や花の香りが特徴。

味  
わい

甘さと丸みは中程度で、軽快な酸との調和がとれている。

軽やか

## 味が若々しい

シンプル

爽酒

そうしゅ

## 軽快でなめらかタイプ

香  
り

穏やかで控えめな香りが特徴

味  
わい

清涼感を持った味わいでさらりとしている。

華やか

香りの高い  
複雑

日本酒

香りの低い  
シンプル おだやか  
軽やか

熟酒

じゅくしゅ

## 熟成タイプ

香  
り

スパイスや干した果物等の力強く複雑な香りが特徴。

味  
わい

甘味はトロリとしていて良く練れた酸が加わり調和している。

旨味

## 味が濃厚

複雑

醇酒

じゅんしゅ

## コクのあるタイプ

香  
り

樹木や乳性の旨味を感じさせる香りが特徴。

味  
わい

甘み、酸味、心地よい苦みとふくよかな味わいが特徴

# 日本酒のタイプと料理の相性

薰酒  
くんしゅ

## 香りの高いタイプ

洋風

白身魚のムース、帆立貝のワイン煮、魚介類のグラタン、  
クリームシチュー、アボガドとエビのサラダ

和風

スズキの塩焼き、鮎の塩焼き、山菜の天ぷら、  
ヒラメのこぶじめ、あなごの白焼き

中華

棒々鶏、カニ爪の揚げ物、八宝菜、春巻き、  
帆立貝とブロッコリーの炒め物

風味の強い料理

相性が良い

脂っこい料理

爽酒  
そうしゅ

## 軽快でなめらかタイプ

洋風

シーフードサラダ、ポテトサラダ、ロールキャベツ、  
野菜のテリーヌ、マカロニグラタン、プレーンオムレツ

和風

ニジマスの塩焼き、出汁巻き玉子、茶碗蒸し、  
タコの唐揚げ、生力キ、ふろふき大根、湯豆腐

中華

エビやカニのシュウマイ、春雨サラダ、  
イカの炒め物、カニ玉

日本酒

熟酒  
じゅくしゅ

## 熟成タイプ

洋風

ラムのステーキ、ビーフシチュー、鴨のロースト、  
フォアグラのソテー、スペゲティミートソース

和風

うなぎの蒲焼き、鯉の甘煮、豚の角煮、  
鯉のあら煮

中華

鯉の唐揚げ、牛肉のオイスターソース、北京ダック、  
しゅうまい、甘酢あんかけ

濃い味付けの料理

相性が良い

しっかりとした味付けの料理

醇酒  
じゅんしゅ

## コクのあるタイプ

洋風

鶏のハンバーグ、ビーフステーキ、仔牛のカツレツ、  
クリームシチュー、フライドチキン

和風

とんかつ、筑前煮、サバの味噌煮、焼き鳥(タレ)、  
すきやき、カレイの唐揚げ

中華

八宝菜、焼きぎょうざ、酢豚、マーボー豆腐

# 日本酒と温度

## 日本酒を楽しむ温度帯と香り・味わい

約55度以上	飛び切り燗 とびきりかん	熱いと感じる程度。容器を持った直後に熱く感じる。香りは鋭さを増し、極辛口の味わいに。
約50度	熱 燬 あつかん	やや熱いと感じる程度。容器から湯気が見える。香りは鋭くなり、飲み口は辛口になる。
約45度	上 燬 じょうかん	あたたかいと思う程度。注ぐと湯気が立つ。香りが締まる。味わいは柔らかさとキレの中間。
約40度	ぬる燗 ぬるかん	体温と同じ程度。程よくあたたかい温度。香りがもっともふくらむ、まあるい味わいに。
約35度	人肌燗 ひとはだかん	体温よりもやや低く、ほんのりあたたかい程度。米や麹の香り豊かに、さらさらとした味わい。
約30度	日向燗 ひなたかん	体温よりも低い温度。冷たいとも熱いとも感じない。香りが引き立ち、なめらかな味わいに。
約20度	室 温 しつおん	いわゆる常温。土間の温度。香りやわらか、味もやわらか。
約15度	涼冷え すずひえ	冷蔵庫から出して少し経った程度。香りは華やかさを持ち、とろみある味わいに。
約10度	花冷え はなひえ	冷蔵庫に数時間入れて置いた温度。香りほんのり、まとまりある細やかな味わい。
約5度	雪冷え ゆきひえ	氷水に浸して十分引き締めた冷たさ。香りはあまり立たず、冷たい感触を楽しむ。

# 生詰、生貯蔵、本生とは？火入れとは？



搾  
り

火  
入  
れ

貯  
蔵  
・  
熟  
成



火  
入  
れ

瓶  
詰  
め



火  
入  
れ

出  
荷

普通の  
清酒

本  
生  
(初しぼり)  
(夏の生酒)

生詰め  
(ひやおろし)

生貯蔵

## きもとの説明



# 会津清酒を楽しむ 作法五ヶ条



なんといっても飲兵衛といえば、民謡「会津磐梯山」にも登場する「小原庄助」さんではないでしょうか？朝寝朝酒朝湯が大好きでそれで身上をつぶした、あもつともだあ、もつともだあ♪と、酒と道楽で身上つぶし、周囲から後ろ指をさされないように、行き過ぎた飲み方だけは慎んで。



## 五、酒の力を侮ることなれ

全国各地に酒豪は数々あれど。

わざかな時で消費される酒にも、長い歴史と多くの手間がかかっていることをぜひ心に留めて楽しみましょう。



## 四、蔵元の想いも酌むべし

会津の酒造りの起源は約四五〇年前の永禄年間。

改良を重ねつつも長年守り継がれてきた伝統の技と、頑ななまでのこだわりを持つ会津人気質が融合し、会津の名酒は醸造されてきました。

楽しい会話に水を差すのは御法度ですが、快適な翌朝を迎えるためにも、酒宴の席ではわが身に水を！



## 三、深酔いせぬよう和らぎ水を用いるべし

上手に酔うコツは飲み方にあり。

日本酒を飲みながら飲む水が「和らぎ水」。会津では、蔵元が酒造りに使用する良質の仕込み水を「和らぎ水」に用いるのが贅沢な飲み方とされています。

会津を代表する酒肴（郷土料理）は、先人たちの海への憧れが、海産物の干物の調理法を発達させたもの。その代表として「ニシンの山椒漬け」や「棒タラ」などがある。  
おいしい酒を飲むには、おいしい料理はもちろんだが、一番は誰と飲むかであろう。

※美き人：心根の清い人



## 二、美酒と美食は相対なり美き人と楽しむべし

美味しい酒。美味しい料理。見事な相乗効果に舌鼓。

四方を山々に囲まれた会津盆地は、肥沃な大地から良質の米を、豊かな森が清い水を湧き出させ、酒造りに最も恵まれた土地。夏暑く、冬は寒き厳しい四季の変化があつてこそ、会津清酒は生まれます。移ろい行く季節に感謝し堪能あれ。



## 一、季節を感じ楽しく飲むべし

酒造りとは、「良い米」「良い水」「適した気候条件」。

毎月25日は会津清酒の日。

会津清酒消費拡大推進協議会