

極みの

問い合わせ殺到の蔵元
徹底取材!

日本酒

時代は
心地良い酸味の

芳醇な口へ!

人気酒販店に徹底調査!
今、飲むべき
酒はコレだ!



ラベル、米、水、酵母…
意外と知らない
日本酒のヒミツ

新しいきき酒のスタイル
飲み比べの極意

日本酒×つまみ
合わせ方の極意

「古事記」「万葉集」から
新しい日本酒ブームまで
日本酒の
歴史を追う

日本酒飲み比べの極意

銘柄により味の差があり複雑な味わいを持つ日本酒は、わかりづらいと思われるがち。しかし、テイステイングの方法がわかれば整理され、次の楽しさが見えてくる。

ワインの視点を加えた新しい利き酒スタイル

「本来の日本酒の利き酒は、外観を見て味を見る、この2つだけなんです」

とソムリエであり、日本酒き酒師であり、トータル飲料コンサルタントの友田晶子さんは言う。もともとの利き酒は欠点をピックアップしていくものだったこともあり、日本酒のおいしさを判断するものではなかった。しかし、最近では吟醸酒など香り豊かなものが増え、バラエティも豊かになり個性を見極めていくワイン的なテイステイングが日本酒にも導入されつつある。

「たとえば、単にフルーツ香といっても、りんごや梨や巨峰、メロンなど本場にさまざまな。色を見て香りを見て味を見て、更には余韻も見る、日本酒の質の向上に合わせて利き酒のスタイルも変化しているようです」



話を伺ったのは…
友田晶子さん
トータル飲料コンサルタント。アルコール飲料に関わる食全般に携わる。

【酒は4つに分類できる】

2 軽快で爽やかなタイプ

日本酒の中ではもっともシンプルで軽快なテイスト。さらりとした口当たりで、主張をしすぎない爽やかな香りがある。ミネラルウォーターのようにみずみずしい口当たりとすっきりした後味でどんな料理にも合う。

●たとえばこんな銘柄●

「上善水如 純米吟醸」(白瀧酒造)、「八海山 (普通酒)」(八海醸造)、「司牡丹 純米 船中八策」(司牡丹酒造)、「一本義 伝心 雪 純米吟醸」(一本義久保本店)、「真澄 純米吟醸 辛口生一本」(宮坂醸造)



1 香りが高い華やかなタイプ

フルーティーで華やかな甘い香りが最大の特徴。一方で味わいは涼やかな透明感がある。華やかな香りゆえに食前酒としておすすめ。また、素材の味を生かした料理とも好相性。

●たとえばこんな銘柄●

「黒龍 大吟醸 龍」(黒龍酒造)、「獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分」(旭酒造)、「出羽桜 桜花吟醸酒」(出羽桜酒造)、「磯自慢 大吟醸」(磯自慢酒造)、「一ノ蔵すず音」(一ノ蔵)



4 熟成させて個性発揮タイプ

いわゆる熟成酒タイプ。スパイスやドライフルーツ、樹木、お香など香りが豊かでナッツやキノコの香りが香ばしさや甘さ、深みを連想させる。複雑な香り以外にも、黄金色に輝く美しい色合いも魅力のひとつ。

●たとえばこんな銘柄●

「達磨正宗 5年古酒」(白木恒助商店)、「南部美人 純米古酒」(南部美人)、「東力士 熟露枯(うろこ) 長期熟成大吟醸」(島崎酒造)、「舞美人 吟醸古酒 2000」(美川酒造場)、「華鳩 貴醸酒 8年貯蔵」(櫻酒造)



3 米の旨みが際立つコクありタイプ

もっとも日本酒らしい、米を感じさせるふくよかな香りが特徴。後味も力強く、コクのある旨みの余韻が長く続く。温度によってさまざまに変化するので、棚にすると旨みの複雑さとキレが楽しめる。

●たとえばこんな銘柄●

「大七 純米生酛」(大七酒造)、「香住鶴 生酛純米」(香住鶴)、「西の関 手造り純米」(萱島酒造)、「花垣 米しずく 生酛純米」(南部酒造場)、「神亀 ひこ孫 純米」(神亀酒造)

「1 外観からわかること」

透明度、色合い、粘性の3点に注目する

日本酒の外観を確認するとき注目するポイントは3点ある。透明度、色合い、粘性だ。

まず、透明度は日本酒に異常な汚れや濁がないかを確認すること、にごりがあるかないか、にごり具合などを確認する。次は色合い。日本酒は無色透明のイメージが強いが、「無色透明ということがもちろん多いんですが、薄い黄色や山吹色、黄金色、琥珀色、茶色など、実はさまざまな色

があるんです」と友田さん。色が濃くなれば味も濃くなり熟成しているものも多くなるという。

「色が付いているほうが香りも味も強い傾向があります。例えば、甘みが強いとか、香ばしいとか、スパイシーだとか。旨みが濃いことも多いですね」最後の粘性は、とろみがあるかどうかをみる。とろみはエキス分を表しており、とろみが強くなれば甘みや旨みが強かったり濃厚であったりという判断ができる。アルコール度数が強い場合もとろみが強くなるという。



利き酒用猪口を使えば、底に描かれた濃紺色の丸によって透明度や粘性も確認しやすくなる。



「2 香りからわかること」

香りの違いで4タイプに分類

日本酒の香りをチェックするときには、気をつけたいのが香りの強弱と、主体となる香りの具体例だ。

まず、香りの強さはワイングラスに注いでみると、強弱を確認しやすい。その上で、その香りが複雑なものか、それともシンプルなものかを考えてみる。香りが強くても味はシンプルで日本酒もあるし、香りが弱くても味



フルーツの中でも甘味を感じさせるバナナ

華やかなタイプは：バナナやりんごなどの熟した果実や香りの強い花に例えられる華やかな香りが多い。



ふくよかな甘さはわたあめに例えられる

軽快なタイプは：ほのかに甘さを感じるなめらかで爽やかなもの。お団子やわたあめ、ハーブや柑橘類(レモン、ライムなど)に例えられる。



炊き立てのご飯のはコクのあるタイプの代表的な香り

コクのあるタイプは：刺激のない落ち着いた香りはコクのあるタイプに多い。米やその他の穀物、カスタードクリームやバターなどの乳製品を思わせる香りだ。



凝縮感のある醤油の香りはこのタイプ

熟成タイプは：熟成タイプの香りは重厚で複雑かつ個性的なものが多い。干しブドウやシナモン、醤油、キャラメルなど凝縮感の高い香りに例えられる。

わいが複雑なものもある。

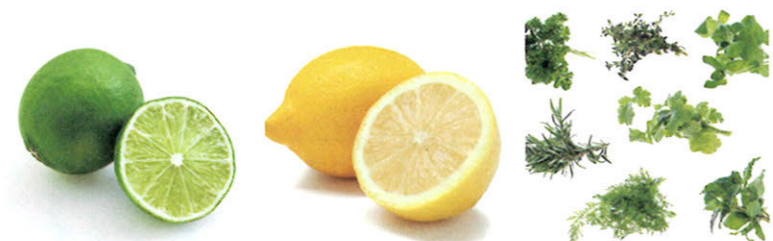
主体となる香りには、米由来の穀物系の香り、フルーツの香り、草花やハーブ、スパイスの香りなどさまざまなものがある。こうした香りはいくつかのタイプに分けられる。

花やフルーツなどが感じられれば華やかなタイプ、穏やかでハーブのような爽やかさがあれば軽快なタイプ、炊きたてのご飯やつきたてのおもちならコクのあるタイプ、干した果実やスパイスなどの複雑な香りは熟成タイプに分類できる。

次の段階では、同じフルーツでもりんごかバナナかメロンかといった具体的な香りを嗅ぎ分け、言葉で表現する。春の香りや懐かしい香りなどイメージから始めてもよいだろう。



甘味の中でも清涼感を出すユリの香り、爽やかな甘味を思わせるキンモクセイ、甘みずみずしく爽やかなりんごの香りは吟醸香でよくある



ライムの香りはレモンよりも若々しく青々としている、柑橘類のなかでもフレッシュで爽やかなレモンの香り、ハーブの香りは清涼感そのもの。新鮮さが感じられる



こくのあるバターはなめらかな甘さを感じる、カスタードクリームにも表されるまろやかさがある、つきたてのおもちの香りはふくよかな甘さがある



シナモンのような個性的で複雑な香りも、凝縮感のある酸味は干しぶドウを連想させる、キャラメルのような濃厚な甘さを感じさせる

「3 味わいからわかること」

味わいは口に入れてから段階的にチェック

味わいをチェックするポイントはアタック、複雑性、味わいの要素、個性と特徴、含み香、余韻の6つ。

アタックとは口に含んだ瞬間の口当たり。複雑性は、感じる味の種類が多或少ないかを見る。味わいの要素は、酸味と甘み、旨み

それぞれの強さと比率、バランスについて考える。個性・特徴では、その酒ならではの部分を探す。含み香とは酒を含んだときに鼻腔から来る香りのことを指す。

最後の余韻は、飲み込んだ後に舌の奥に残る香りとその長さを捉える。特に、酸味と旨みの強さ、余韻の長さは料理との相性に大きな影響を与える大切な味の要素である。

アタック

口に含んだ瞬間の口当たりのこと。さらりとしているのか、濃密なのかなど、強弱を判断する。

複雑かどうか

感じる味わいがシンプルなものか、甘みや酸味が混ざった複雑なものかを確認する。

甘い、辛い

甘口なのか、辛口なのかを判断する。どんなに辛口の酒でも甘みを感じるものなので注意する。

具体的なテクスチャーと特徴

感じた味わいについて具体的に言葉にしていこう。ソフトな程度の柔らかいのかなどに加え、キレの良し悪しや甘み、旨みの程度など、味わい全体の特徴をまとめていく。

アフターフレーバー(含み香)はどうか

酒を口に入れたときに鼻腔から来る香りのことで、強弱を確認する。また、アルコールの強さもわかる。

余韻は長いのか短いのか

飲み込んだ後舌に残る香りがすぐ消えるのか、残るのか、程度をチェックする。

【日本酒味わいシート】

テイastingでそれぞれの日本酒の香りや味わいの違いを飲み比べ、特徴をつかんでいく。

銘柄名	度数	度	テイasting日	年	月	日
[外観]	色	気付いたこと				
	粘性					
[香り]	弱い ← → 強い 1 2 3 4 5	具体的な香り				
	シンプル ← → 複雑 1 2 3 4 5					
[味わい]	アタック	弱い ← → 強い 1 2 3 4 5	含み香	低い ← → 高い 1 2 3 4 5	余韻	短い ← → 長い 1 2 3 4 5
	複雑性	シンプル ← → 複雑 1 2 3 4 5	味わいの感想			
	甘辛度	甘い ← → 辛い 1 2 3 4 5				
相対的なコメント				好みがどうか		

色やにごりから日本酒の状態を見極める

外観は透明度や色調、粘度をチェックする。できれば昼間の明るい場所で行うのが好ましい。まずは日本酒に異常がないかを透明度で確認する。異常がないかや濁がないかしっかりとチェックしよう。

次に、色合いからは熟成具合を確認できる。色が山吹色や琥珀色、茶色など濃くなればなるほど味わいも濃くなり、熟成されている。粘度は、アルコール度数や味わいの濃さの判断材料になる。とろみが弱くさっぱりとしていれば、味もさっぱりと、とろみが強ければアルコール度数が強かったり、甘み成分が多かったりと、味わいの濃いものが多い。

香りの強弱、種類を嗅ぎ分ける

香りを見ることで、品質や状態を知ることができる。チェックする際には香りの強い化粧品や、香水を付けるのは避けること。グラスを鼻に近づけると立ち上がってくる香り、これが上立ち香。まずは異臭がしないか確認し、香りの強弱、ポリウム感があるかなどの複雑性を判断する。

次に、香り自体がどのようなものか、米のようなふくよかな香りがするの、熟成された香りなのか。そこからさらに果物であればバナナの香りなのかりんごなのか、と表現を具体的にしていけるとよい。この香りの違いで日本酒のタイプを判断することができる。

含んでから飲み込む一連の流れでチェック

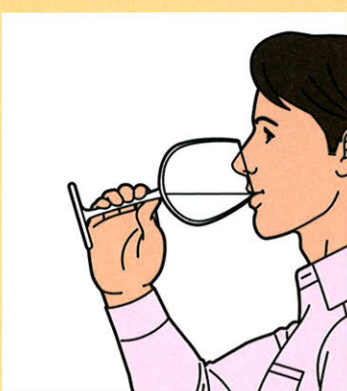
味わいでチェックするのはアタック、複雑性、甘辛度、含み香、余韻と、具体的な味わいだ。まず直前にコーヒ、ガムなどの舌の感覚が鈍るものは取らないようにする。アタックから余韻までをそれぞれ順に比較しながら強弱を感じ取り、特徴を捉えていく。

強弱や高低で日本酒をとらえたら、次に具体的な味わいの印象や特徴的な要素を書き留めておく。具体的な味わいをとらえるときには、「甘・辛・酸・苦・渋」の五味をどう感じるか、そのひとつひとつを比較して強い弱いかを考える。甘みと比べて酸味の感じ方など、自分の中で相互性を持って整理するとよい。

感じたことを自由に書き込む

他の日本酒と比べて、もしくは以前に飲んだときと比べて、どのように感じたかを自由に書き込んでいく。

日本酒の味は種類だけでなく、同じ酒でも空けてからどれだけ経っているのかなど、さまざまな要素で変化する。さらに、自分自身の体調や気分によって日本酒の味の感じ方は変わってくるので、どのような状況でどう感じたのか細かく言葉にしていこう。単純に好きか嫌いかの判断だけでも言葉にしておくことで、次のテイastingのときに比較する事柄が増える。できるだけ感じたことを素直に書くこと後の参考になるだろう。



日本酒 × つまみ

日本酒をおいしくする組み合わせ

料理に酒を合わせるのではなく、日本酒を主役に、つまみとして考えるのがポイント。塩辛いものをちょっとだけつまめば酒の味をぐっと引き立てる。



かずのこ



からすみ



塩辛



へしこ

からすみや塩辛や酒盗といった熟成した味の濃いつまみは日本酒の種類を問わず、酒の味を引き立てるパートナーになる。



「柿の種は日本酒の残りもの？」

原材料が米同士、旨みを引き立てる。

柿の種といえばビールと合わせる、というイメージが強いが、実は日本酒との相性は非常に高い。日本酒の製造過程で削られる米。柿の種はその削られた部分を使用して作られることもあるのだ。同じ米から造られた日本酒と柿の種を合わせることで相乗効果が生まれ、ほどよい米の旨みを感じさせてくれるのだ。柿の種と日本酒の組み合わせは日本酒の味を引き立てる最高のマッチングといえる。

つまみをおいしくする組み合わせ

淡麗で軽快なクセのないお酒はつまみの種類を選ばず旨みを引き立ててくれる。一方で純米系のコクのあるお酒もどんな料理とも同調し、旨みを引き出す万能選手。



天ぷら

×
発泡タイプ

発泡酒のクリスピーな泡と天ぷらのさっくりとした食感が同調するのでおすすめ。



いか刺身

×
軽快なタイプ

非常に繊細なかに同じく繊細な酒は同調して◎。



甘エビ刺身

×
吟醸タイプ

甘エビのねっとりした甘さには華やかな香りで旨みのある吟醸タイプが合う。



焼き鳥

×
芳醇タイプ

焼き鳥の味わいに負けない芳醇なものがおすすめ。



さばの味噌煮

×
コクのあるタイプ

料理と同じくコクのあるタイプと合わせるのが最適。

日本酒 × つまみ 合わせ方の極意

何にでも合う日本酒の、一歩進んだ合わせ方を知ろう。

監修 / 友田晶子



チョコレート



いくら



干物



煮込み料理



チーズ

日本酒と
合わない食べものは
ほとんどない!

どんなつまみでも合う
自由度の高さは日本酒の強み

日本酒の魅力のひとつに食中酒として許容範囲が広いことがある。繊細な食材からスパイスの効いた刺激的なものまで、どんな料理ともおいしく合わせるができる。

「たとえばワインだと、魚卵と合わせると生臭さが出てしまうことがあるし、豆腐のような食材だとワインが強すぎて料理のほうに負けることもあるのですが、日本酒はそういうことが全くありません」

と友田さん。料理の味を壊さず寄り添うのが日本酒だと言う。

「日本酒だから和食」と飲む側で選択肢を狭めてしまうのはもったいない。先人観にとらわれず、まずは自由な発想で楽しむのが日本酒と料理を合わせる際の第一のポイントだ。

また、お酒と料理の合わせ方の基本として、「冷たい料理には冷たいお酒」というものがある。しかし、日本酒の場合少し事情が変わってくる。

「日本酒の場合、お燗として温めて飲みます。お燗のお酒というのは実は比較的冷たい料理にも合います。お燗することで、味や香りはまるやかに主食のご飯のような役割を果たし、どんな料理とも合うのです」

漬けもの 塩気の効いた漬けものと日本酒の相性は抜群。



野沢菜

あっさりタイプ
さっぱりとした浅漬には、同じく軽快なタイプの日本酒を合わせると○。



べったら

濃厚なタイプ
甘みのあるべったら漬けには、甘みに負けない濃厚なものを合わせる。



奈良漬

熟成タイプ
酒粕の強い風味にも、熟成酒を合わせることで相乗効果を生み出す。

その他 意外なものとの組み合わせも。

餃子



発泡タイプ

餃子のクリスピーさには発泡酒がよく合う。

トマト煮



吟醸タイプ

トマトの酸味には香り高い吟醸を合わせて。

チョコレートアイス



熟成タイプ

濃厚なアイスと熟成酒は最高の組み合わせ。

サラダ



あっさりタイプ

野菜は軽快で爽やかな日本酒と相性がよい。

デミグラスソース煮



芳醇タイプ

コクのある濃厚な料理には芳醇なタイプを。

ポテトチップス



万能タイプ

日本酒を引き立てるのでどんなタイプとも○。

魚料理 魚自体の脂や味つけに合わせ、選択しよう。



煮魚 (醤油&味噌)

コクのあるタイプ
しっかりと味がついた煮魚にはコクのある味わいの日本酒がベスト。



焼き魚 (あゆ)

あっさりタイプ
焼き魚の中でもさっぱりとしたタイプのものには軽快な日本酒がおすすめ。



焼き魚 (さば)

濃厚なタイプ
脂の乗った焼き魚には同じく濃厚な日本酒を合わせて双方を引き立てる。

このつまみならこの酒。
最上の組み合わせとは？

特に相性のよい酒とつまみで、どちらの味ももっと引き立つ。

刺身 魚の種類によって、相性のよいお酒は変わる。

鯛

淡泊で優しい味わいの鯛には、軽快な淡麗がおすすめ。優しい味の組み合わせですといただける。

サーモン

サーモンの脂の濃厚さに負けないよう、日本酒も濃厚なタイプを選ぶ。どちらの味も引き立つ。

いか

淡泊なやわらかさのいかには、飲みやすい軽いタイプの日本酒がおすすめです。



まぐろ (赤身)

脂のついた赤身には、魚の旨みに負けない、しっかりとした芳醇タイプの日本酒がおすすめ。

ぶり

ぶりの旨みに合わせるには同じく濃厚な旨みのあるタイプを合わせるのがベスト。

甘エビ

甘エビのやわらかな甘みには吟醸など華やかさと甘みのあるものがよい。

チーズ チーズの個性に合わせて日本酒も選びたい。

クリームチーズ



軽快なタイプ

白かびチーズ



コクのあるタイプ

ハード系チーズ



ウォッシュチーズ



熟成タイプ

ブルーチーズ



個性豊かなチーズには、それぞれの特徴に合わせた日本酒を選択したい。クリームチーズのようなマイルドな味わいのものには軽快なタイプがおすすめ。カマンベールのような白かびチーズやハードタイプのチーズは旨みがたっぷりなので、同じくコクのあるタイプを合わせよう。ウォッシュタイプのチーズやブルーチーズを熟成タイプの日本酒と合わせると、単独では味わえなかった第3の味が生まれる。