

特別企画:世界を魅了する92歳現役すし職人「すきやばし次郎」小野二郎さんの仕事を大解剖



Discover Japan

2018
January

1

2018年1月号(毎月6日発売)
12月6日発売/第10巻第1号/通巻74号

日本中を旅しよう!

ディスカバー・ジャパン

アプリ公開!



特集

ニッポンの酒 最前線!

特別付録冊子

「お雑煮図鑑」



日本ワイン花盛り



和製クラフトジンの誘惑



日本酒ドメーヌ化進行中



熟成系焼酎の逆襲



いまさら聞けない

ニッポンの酒の基本

普段好んで飲んでいても、聞かれると実は意外と答えられない、酒の基礎知識。より自分の好みの酒を選ぶようになるために、覚えておきたい基本をおさらいする。日本酒、日本ワイン、焼酎、それぞれ造り方から改めて紹介していこう。

日本酒

の基礎知識 — P98-103

日本ワイン

の基礎知識 — P104-107

本格焼酎

の基礎知識 — P108-109

監修:友田晶子
(トータル飲料コンサルタント)

ソムリエ、日本酒・焼酎き酒師。アルコール飲料と食全般に携わる。キャリア30年の経験と女性らしい感性で愛好家・プロ向けに的確な情報を提供。日本のSAKEとWINEを愛する女性の会(通称:SAKE女の会)代表理事。「赤ワインは冷やして飲みなさい」(青春出版社)など著書多数



日本酒の基本

∴ 美味しい日本酒は四位一体により誕生 ∴

貴重な主食を使って造られてきた酒・日本酒。数ある酒の中でもまれな酒といえる。主な原料は米と水だが、微生物の力を巧みに操り、複雑な工程を経ての完成には人の手が欠かせない。美酒の誕生には米、水、微生物、造り、の4つの要素が必要なのだ。



名水のあるところに美酒あり。日本酒のおよそ8割は水でできており、米を洗うところから、仕込みまで使われる重要な要素。水の硬度によって味わいが変わってくる



提供：賀茂鶴酒造

杜氏や蔵人など多くの人がかわり、ほかの酒に比べても複雑な工程が多い日本酒。ゆえに造り手の技術力やどんなタイプの酒を目指すのかによって、まったく違う酒になる



酒造りに用いられるのは、食用米ではなく酒米（酒造好適米）。山田錦や雄町が有名だが、最近では地域によりさまざまな酒米が開発され、日本酒の多様化が進んでいる



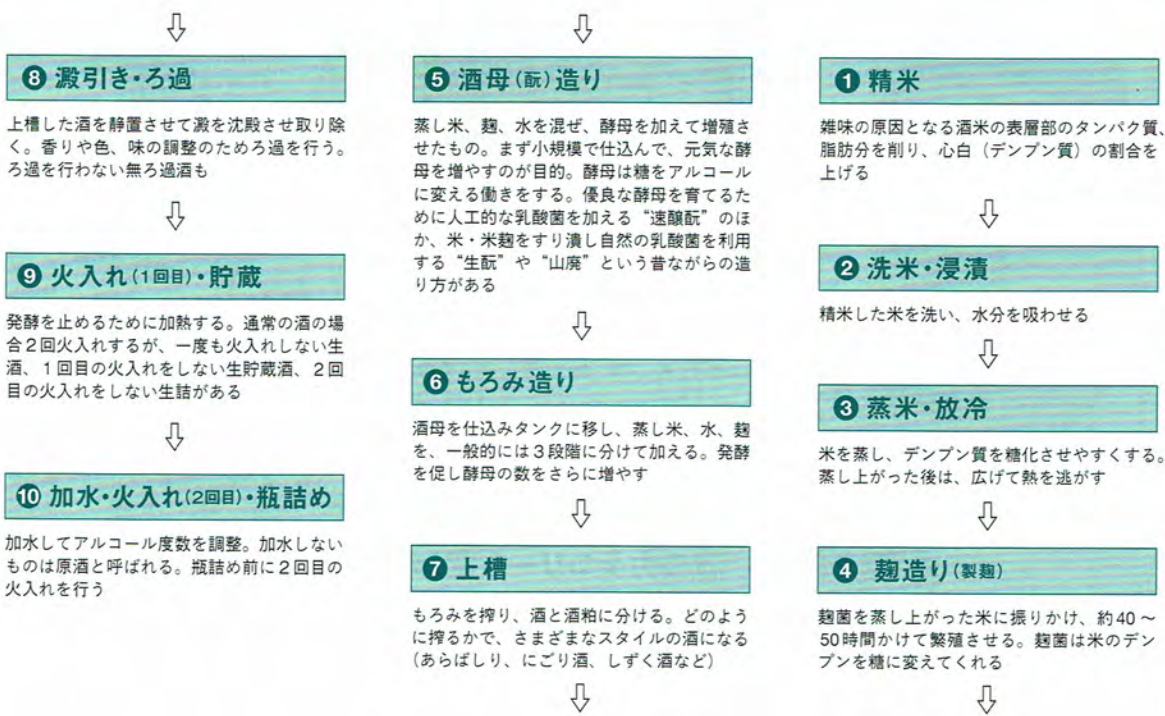
米のデンプン質を糖化させる麹菌、それをアルコールに変える役割を担う酵母、酵母の働きを助け、酒に酸や酸を与える乳酸菌。こうした微生物も欠かすことのできぬ存在だ



杜氏の技が光る 造り

∴ 日本酒ができるまで約3カ月かかります ∴

日本酒は米を発酵させて造る醸造酒。発酵とは酵母が糖分を食べ、アルコールを出すことだが米自体には糖分がない。そこで米を麹菌の酵素で糖分にしてから発酵させる、という複雑な工程が必要になってくる。どんな工程を経るかで、スタイルが異なる日本酒になる。



日本酒で旬を愉しもう

6月 しずく酒

酒袋にもろみを入れ、圧力をかけずにそこからしたたり落ちる酒の雫だけを集めた貴重な酒。総米1t以内の小仕込みで吟醸造りをしたもので、使用するのは精米歩合45%以下の酒造好適米

7・8月 生酒

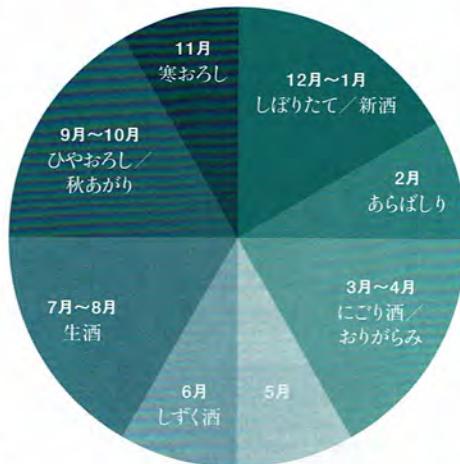
搾りたての酒を一切加熱処理していない酒

9・10月 ひやおろし／秋あがり

冬から春先にかけて搾った新酒を1回目の火入れの後熟成させる。秋になったら生詰のまま出荷させる秋ならではの酒

11月 寒おろし

ひやおろしよりも、さらに熟成させた酒。11月上旬頃から出荷される。ひやおろし同様、2回目の火入れはしていない。旨みが凝縮した、まろやかな完熟の味わい



12・1月 しぼりたて／新酒

秋に新米で仕込まれた酒。一切火入れ(加熱殺菌)処理をしないまま瓶詰めしたもの。若くフレッシュ感がある。炭酸ガスを含んだタイプも。その年の酒の出来栄が計れる

2月 あらばしり

もろみを入れた酒袋を重ね、自重で搾られて最初に出てくる酒のこと。香りが華やかでやや荒々しさを残したフレッシュさが特徴

3・4月 にごり酒／おりがらみ

もろみを軽く濾した状態で白く濁っている“にごり酒”。“薄にごり”の状態でビン詰めしたものや、澀の部分の後で軽く調整したものも。おりがらみは、おりがそこに沈殿しているのが特徴。加熱殺菌せず発酵時の炭酸ガスを残した“活性にごり”もある

日本酒は **米** が命

∴ 酒米と食用米の違いって? ∴

日本酒の骨格となるのが、麴造りやもろみ造りに用いられる米だ。ただ米といっても、食卓でおなじみのコシヒカリといった食用米ではない。より酒造りに適した特性をもつ酒米（酒造好適米）が用いられる。



食用米

心白が少なく、中心部まで水分を行き渡らせるには時間が必要。外と中心部の硬度に差がないため、ふっくらと均一に炊き上がる。食用米の場合、酒米だと雑味となるタンパク質や脂質は旨み、栄養となる



酒米

大粒で心白（米中央の白く濁って見える部分）の割合が大きい。心白部分は組織が軟らかく密度が薄いため、麴菌が入りやすく、いい麴になる。内側から溶けやすいのも特徴。雑味の原因となるタンパク質や脂質も少ない

∴ 磨き具合で酒のカテゴリーも変わります ∴

精米歩合や原料、麴米の使用割合など一定条件を満たしたものを「特定名称酒」と呼ぶ。この中でも、どのくらい精米した米を使うのか、どんな材料を使うのかによって、8つのカテゴリーに分けられる。



35%



50%



60%



70%



玄米

純米大吟醸酒
精米歩合…50%以下
使用原料…米、米麴
特徴…吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好

大吟醸酒
精米歩合…50%以下
使用原料…米、米麴、醸造アルコール
特徴…吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好

純米吟醸酒
精米歩合…60%以下
使用原料…米、米麴
特徴…吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好

吟醸酒
精米歩合…60%以下
使用原料…米、米麴、醸造アルコール
特徴…吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好

特別純米酒
精米歩合…60%以下、または特別な醸造方法
使用原料…米、米麴
特徴…香味、色沢が特に良好

特別本醸造酒
精米歩合…60%以下、または特別な醸造方法
使用原料…米、米麴、醸造アルコール
特徴…香味、色沢が特に良好

本醸造酒
精米歩合…70%以下
使用原料…米、米麴、醸造アルコール
特徴…香味、色沢が良好

純米酒
精米歩合…規定なし
使用原料…米、米麴
特徴…香味、色沢が良好

用語集

特別	吟醸造り	醸造アルコール	精米歩合
原料や造りの方法など、通常の酒とは違うひと手間をかけた酒	よりよく精米した酒米を低温でゆっくり発酵させ、酒粕の割合を高くして、特有の香り（吟醸香）を有するように醸造すること	デンプン質や糖質を含んだものから醸造されたアルコール。添加すると香り高くすっきりとした味わいに。品質を安定させる効果も	白米のその玄米に対する重量。精米歩合60%ということは、玄米の表層部を40%削ったものということ

∴ 全国酒米勢力分布図 ∴

山田錦、五百万石など全国の酒蔵で用いられている安定の人気品種のほか、最近はその土地ならではの品種の開発も盛ん。これからますます地域や蔵元の個性を生かした日本酒が誕生してきそうだ。

- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| ① 北海道 …… 初稔、吟風、彗星 | ②⑤ 京都府 …… 祝 |
| ② 青森県 …… 華吹雪、華想い、豊盃 | ②⑥ 大阪府 …… 雄町、五百万石、山田錦 |
| ③ 岩手県 …… 吟ぎんが、ぎんおとめ、結の香 | ②⑦ 兵庫県 …… 山田錦、五百万石、兵庫北錦、フクノハナ、兵庫夢錦 |
| ④ 宮城県 …… 蔵の華、美山錦、山田錦、ひより | ②⑧ 奈良県 …… 露葉風 |
| ⑤ 秋田県 …… 秋田酒こまち、美山錦、秋の精 | ②⑨ 和歌山県 …… 山田錦 |
| ⑥ 山形県 …… 出羽燦々、美山錦、出羽の里、酒未来 | ③⑩ 鳥取県 …… 玉栄、五百万石、強力、山田錦 |
| ⑦ 福島県 …… 五百万石、夢の香、華吹雪、美山錦 | ③⑪ 島根県 …… 佐香錦 |
| ⑧ 茨城県 …… ひたち錦、華吹雪 | ③⑫ 岡山県 …… 雄町 |
| ⑨ 栃木県 …… とちぎ酒14、五百万石、 | ③⑬ 広島県 …… 雄町、こいおまち、八反、八反錦、山田錦、千本錦 |
| ⑩ 群馬県 …… 舞風、若水、五百万石 | ③⑭ 山口県 …… 西都の雫、白鶴錦 |
| ⑪ 埼玉県 …… さけ武蔵、若水 | ③⑮ 徳島県 …… 阿波山田錦 |
| ⑫ 千葉県 …… 総の舞 | ③⑯ 香川県 …… さぬきよいまい、オオセト |
| ⑬ 神奈川県 …… 若水、山田錦 | ③⑰ 愛媛県 …… しずく媛 |
| ⑭ 新潟県 …… 五百万石、越淡麗 | ③⑱ 高知県 …… 風鳴子、吟の夢 |
| ⑮ 富山県 …… 五百万石、富山酒45号、雄山錦 | ③⑲ 福岡県 …… 夢一献、山田錦、吟のさと、壽限無 |
| ⑯ 石川県 …… 五百万石、石川門 | ④⑰ 佐賀県 …… 西海134号、さかの華、山田錦 |
| ⑰ 福井県 …… 五百万石、山田錦 | ④⑱ 長崎県 …… 山田錦 |
| ⑱ 山梨県 …… ひとごち、玉栄、夢山水、美山錦、吟のさと | ④⑲ 熊本県 …… 華錦、山田錦、神力 |
| ⑲ 長野県 …… 美山錦、ひとごち、しらかば錦、全紋錦 | ④⑳ 大分県 …… 山田錦、雄町、五百万石、若水 |
| ⑳ 岐阜県 …… ひだほまれ、ひだみのり、美濃雄町 | ④㉑ 宮崎県 …… はなかくら、山田錦 |
| ㉑ 静岡県 …… 誉富士 | |
| ㉒ 愛知県 …… 若水、夢山水、夢吟香 | |
| ㉓ 三重県 …… 神の穂、伊勢錦、弓形穂、山田錦 | |
| ㉔ 滋賀県 …… 吟吹雪、玉栄、山田錦、滋賀渡船6号 | |



人気酒米TOP5



出羽燦々

吟醸王国と呼ばれる山形県が約20年前に開発した酒米。軟らかく幅の広い味わいの酒になる



雄町

岡山県で生産。大正11年に品種登録された、酒造好適米の中でも古い品種。膨らみのある味わい



美山錦

耐冷性が高く、長野県や東北地方で多く栽培される。米質が硬く溶けにくいのでスッキリとした味わいに



五百万石

新潟県で多く栽培される。淡麗で軽快な味わいの酒になる。酒米の作付面積は山田錦と五百万石で60%超



山田錦

全国で栽培されているが兵庫県産が最も多い。粒と心白が大きく高精米が可能。作付面積も全国トップ

米酒の味

約8割は

水

できています

❖ 灘の男酒、伏見の女酒といわれる理由 ❖

日本酒の約8割を占めるのは水。酒造りの醸造から加水の工程まで使われ、酒の印象を左右する重要な要素だ。



酒造用水(国税庁所定分析法)



◀アルコール度が高い辛めの酒(硬度が高い) (軟水)味わいが穏やかな酒▶

水の中にはマグネシウムやカリウム、リンなどが含まれ、これらには酵母を活性化させる働きがある。中でもカルシウムとマグネシウムの含有量の指標になるのが硬度。ミネラル分が多い(硬度が高い)と硬水、少ないと軟水となる。水のミネラル分が多いと酵母の働きが活発になり発酵が進み、どんどん糖分をアルコールに変えていくため辛めの酒になる、逆に少ないと発酵に時間がかかり、

穏やかな味わいの酒となる。古くからの酒処として知られる場所は、名水の産地である場合が多い。代表的なのが兵庫県の灘と京都府の伏見。硬水の産地である灘の酒は辛口で引き締まったものが多く「男酒」と呼ばれる。一方、伏見の水は軟らかく、この水で醸された酒は「女酒」と呼ばれる、ほんなりとした印象になる。その理由は、その土地の水の硬度にあった。

❖ ひと桁代の酵母がいま熱い! ❖

糖をアルコールに変える働きをする酵母。この目に見えない微生物の力なくして、酒の状態にはならないのだ。そんな酵母ってそもそも?

五号酵母 【きょうかい5号】

1923年、広島「賀茂鶴酒造」から分離。今年、賀茂鶴酒造にて復活。「発酵力旺盛で果実様芳香」

六号酵母 【きょうかい6号】

1930年、秋田「新政酒造」から分離。発酵力が強く、香りはやや低くまろやか、淡麗な酒質に最適

七号酵母 【きょうかい7号】

1946年、長野「真澄」から分離。華やかな香りで広く吟醸用及び普通醸造用に適す

九号酵母 【きょうかい9号】

熊本「熊本県酒造研究所」から分離。1968年から頒布開始。短期醗で華やかな香りと吟醸香が高い

ア ルコールをつくり出す酵母だが、働きはそれだけではない。日本酒の香りや味わいも、酵母の性質による影響があるという。現在の酒造りでは日本醸造協会が培養・販売する「きょうかい酵母」を用いることが多い。そもそも「酵母」という概念が登場したのは明治時代。全国規模の品評会で常に上位入賞を果たす酒蔵には、品質の高い酒を生み出す菌がすみついていることがわかり、採取・純粋培養が行われた。そして第一号の酵母「きょうかい1号」は明治末期に誕生。その後、現在に至るまで数多くの酵母がつけられ、中には途絶えたものもある。現在人気があるのは大きくふたつのジャンルに分けられる。ひとつ目は、香りが華やかでフルーティな酒をつくるタイプ。たとえば1401号、1801号は、新酒鑑評会で賞を取りやすい酵母といわれる。一方で、いま改めて注目されているのが、ひと桁酵母といわれる歴史ある酵母。今回の特集で取り上げている新政酒造(P28参照)の六号酵母などが代表例だ。一度は途絶えていた賀茂鶴酒造(P46参照)の五号酵母も復活。昔ながらの酵母の、穏やかな味わいがいま求められている。

香味を決める

酵

母

の力

∴ 辛口ください! はそろそろ卒業したい ∴

日本酒を選ぶ時、好みをどう伝えているだろうか。どこかで聞いたフレーズ「辛口ください」と思わず言ってしまう方も多いのでは。料理やシーンに合わせてスマートにペアリングするために、知っておきたい4つの分類方法を紹介する。

フルーティで華やかなのください!

海外でも大人気

[香りの高いタイプ]

雑味が少ない吟醸や、一部の生酒、活性酒がこのタイプ。リンゴやバナナのような甘くフルーティな香りが特徴。華やかさを楽しむため、上に広がったラッパ形状のものや、香りがこもるワイングラス形状のものがふさわしい

合わせたい料理

白身魚のポン酢しょう油、甘エビの刺身、
甘いフルーツ
(イチゴ、フルーツタルト、バナナパイ、イチゴショート)

温度

香りの華やかさを生かすことがポイント。
温度の高過ぎ、低過ぎに注意

香りが深い

熟成してるのください!

通もうなる貴重酒

[熟成タイプ]

古酒、長期熟成酒などがこのタイプ。熟成がもたらすスライスやドライフルーツのような複雑で芳醇なテイストは、食後酒としても好ましい。多量を飲めるものではないので、小さめのグラスでいただきたい

合わせたい料理

風味の強い料理や脂分の多い料理(鰻の蒲焼、
カラスミ、麻婆豆腐、ハードタイプチーズ、
チョコレート、バニラアイス)

温度

常温(18℃)前後がベター。
中にはぬる燗にして美味しいものも

味が淡い

癖がないさらとしたのください!

万人から好かれる飲み口

[軽快なタイプ]

「淡麗辛口」といわれるものがこのタイプで、日本酒の中では最もライト&シンプル。どんな料理にもよく合うマルチプレーヤーだ。癖が少なく軽快でなめらかなテイストは初心者にもおすすめ

合わせたい料理

素材の持ち味が生きた淡い料理
(冷奴、青菜のおひたし、ホタテの刺身、生春巻き)

温度

しっかり冷やして飲み口を引き締めるのがポイント。
中にはドライな熱燗酒として美味しいものがあります

味が深い

米の旨みがあるのください!

飲みごたえある日本酒の原点

[コクのあるタイプ]

基本は純米酒。生酏や山廃といった、天然の乳酸菌を使って米の旨みを残す造り方をした酒がこのタイプ。最も日本酒らしく、食中酒として最適。ワインにたとえるなら赤ワイン的に肉料理と幅広く合う

合わせたい料理

しっかりした味つけの料理(キンキの煮付け、ポトフ、
豚肉と大根の煮物、酒盗)

温度

常温、ぬる燗がおすすめ。冷たくし過ぎると、
持ち味である旨み、コクが感じられなくなるので注意

香りが低い

日本ワイン

の基本

∴ 白、赤、ロゼ……種類で造り方が違います ∴

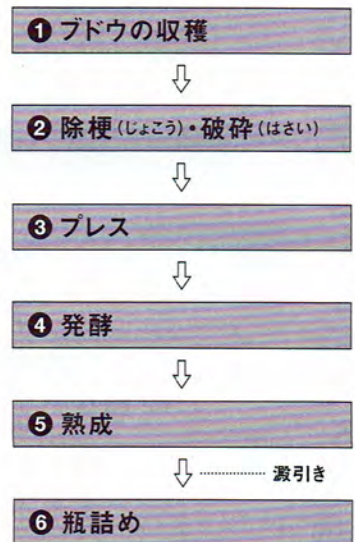
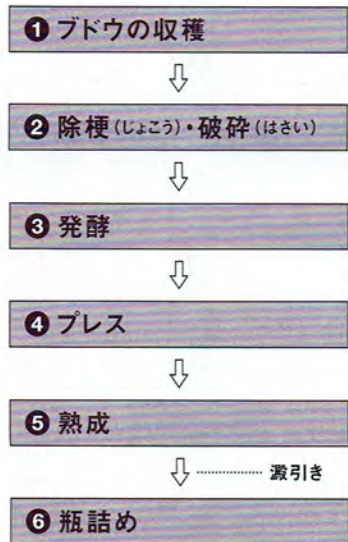
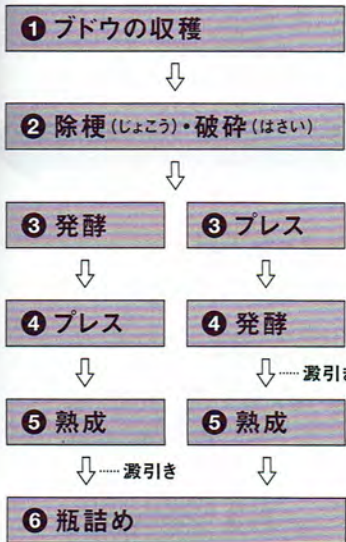
原料に同じブドウを使っているのに、どうしてワインの色が違うのか？ スティールワインと呼ばれる白、赤、ロゼの3種類のワインのつくり方から、その工程を見ていこう。



黒ブドウを原料に、白ワインと赤ワインの製法をミックスさせたワイン。赤ワインとの明確な境界線はなく、色や渋さを抽出し切らないのがロゼ。複数のつくり方がある

黒ブドウからつくられるワインで、果皮と種を潰け込んだまま一緒に発酵させる。皮の色素と種に含まれるタンニンが液中に溶け出すため、赤の色と渋みが生まれる

白ブドウを搾った果汁を発酵してつくるワイン。果皮と種を最初に取り除くので、色素が移らない。また含まれるタンニンが微量になり、口当たりがなめらかになる



ワインづくりの用語集

除梗・破碎	プレス	発酵	澱引き	熟成
除梗とは、茎(果梗)を取り除くこと。茎のもつ香りや味がワインについたり、薄まったりすることを防ぐための作業で、場合によってはあえて除梗しないで、よりタンニンや酸を多く与えることも。その後「破碎」し、果皮を破って果汁を流出させやすいようにする	ブドウから自然に流れ出したフリーランジュースを取り、さらに圧搾してプレスジュースを搾る。濃厚なプレスジュースは雑味も含まれるため、目指す仕上げによって2種類の液をブレンドし使用する。一般的にはブドウ1kgからワイン0.7kgを得ることができるとされる	ブドウ果汁に含まれる糖分が酵母と反応しアルコールを生成する工程。どの程度発酵させるかで飲み口が決まる。発酵が完了する前に止めれば糖分を残した甘口、完了させれば辛口になる。特に白ワインの場合は発酵温度が上がりが過ぎないように徹底した温度管理を行う	発酵の際に活躍した酵母が、死骸となって浮遊するため、沈殿物を分離するための作業。そのままにしておくと、味が落ちる原因になるため、上澄みのワインのみを別の容器に移し替える。熟成中に数回行われるが、澱とともに熟成する方法(シュール・リー)もある	ワインを落ち着かせるために、ワインを貯蔵・熟成させること。樽熟成の場合、酸化が促され、ワインの色や味わいが濃く、また樽香がついて香りはスモーキーになる。一方ステンレスタンクの場合は逆に、外部影響が少ないため、ブドウ本来の味わいを引き出せる

ブドウの品種を知れば 好みのワインに出合えます

日本酒よりも工程が少なく、ダイレクトにブドウの味が酒になるのがワインだ。つまりそんなワインの味は、ブドウのクオリティと種類によるところが大きい。品種の個性を知っておくと、その時飲みたいワイン選びの手掛かりとして使えるのだ。

日本ならではのブドウ品種 双璧はコレだ!

赤代表

フルーティで華やかな
新潟生まれの黒ブドウ

[マスカット・ベリーA]



1927年に川上善兵衛氏の交配によって誕生。2013年に世界的に醸造用のブドウとして登録されたが、粒は大きく生食用にも適する。イチゴキャンディや、時に焼き芋のような糖を熟した時に出る甘い香り。根菜やシダ植物のニュアンスを感じるのが、湿気の多い日本の品種ならではの、色は明るい紫で、華やかさもあふれる。果実味たっぷりの軽快な印象

代表的なワイン

岩の原ワイン「マスカット・ベリーA」、タケダワイナリー「ドメイン・タケダ ベリーA古木 赤(辛口)」、シャトー酒折「マスカットベリーA 樽熟成」

合わせたい料理

醤油系の煮物、漬けマグロ、鯉のたたき、プリの塩焼き、焼き鳥(タレ)、ローストビーフ、トマトパスタ

白代表

山菜のような滋味を感じる
日本で最も広く栽培されるブドウ

[甲州]



日本の固有品種としてははじめて世界的な醸造用のブドウとして2010年ワインの国際的審査機関「OIV」に登録された。ミカンのような香りと、後味に山菜のような心地いい苦みがある。酸が穏やかでとがりのない味わいが特徴。主流は「シュール・リー」による、スッキリした中にも旨みのある辛口タイプ。近年は国際コンクールで受賞するものも

写真提供=月山ワイン山ぶどう研究所

代表的なワイン

シャトー・メルジャン「甲州さいら香」、グレイスワイン「グレイス甲州」、勝沼醸造「アルガンノ ヴェント」

合わせたい料理

山菜の天ぷら、青菜のおひたし、野菜炒め、川魚の塩焼き、焼き鳥(塩)、鶏のささみ料理

これからヤマブドウがくる!

白代表

真の日本のテロワールを生む

[ヤマブドウ]

極めて高い糖度と色素が特徴

[小公子]



写真提供=白山ワイナリー

中国やヒマラヤ、日本産の山ブドウを掛け合わせてつくられた交配品種。開発は山ブドウ研究家である澤登晴雄氏。早熟で野性味あふれるワインをつくりだす

写真提供=月山ワイン山ぶどう研究所



代表的なワイン

白山ワイナリー「白山やまぶどうワイン樽」、月山ワイン山ぶどう研究所「月山ワイン・山ぶどう酒」、ココ・ファーム・ワイナリー「のぼっこ」

合わせたい料理

赤なら鹿肉・イノシシ肉を炭で焼いたもの、白なら川魚の塩焼きや山菜料理、キノコ料理

山ブドウ×ソーヴィニオン

[ヤマ・ソービニオン]



写真提供=月山ワイン山ぶどう研究所

山梨大学の山川祥秀氏が1990年に開発。ブルーベリージャムやプラムなどの香りにヤマブドウのスパイシーな野趣味が溶け込んだ味わい。色調は深い紫がかかったルビー

日 本固有の品種として紹介した、「甲州」も「マスカット・ベリーA」も、長い歴史をたどれば外国にルーツがある。甲州は1000年以上前にシルクロードを通ってもたらされたといわれており、マスカット・ベリーAは、アメリカ系ブドウの「ベリー」と、ヨーロッパ系の黒い皮の「マスカット」の交配だ。その意味で、もともと野山で自生していた「ヤマブドウ」こそ完全な国産といえる。しかしワインにしたとき、品種改良が進んだ欧米品種に比べて酸が強く荒々しい渋みが出るという課題があった。しかし近年研究の成果で、世界の舞台に耐え得るワインが登場しつつある。いま、日本の気候に適したヤマブドウで、真に日本人に合うワインづくりの動きが生まれているのだ。

品質は世界レベルの人気品種

[シャルドネ]



世界的に生産される品種。環境適応能力が高く、日本でも北海道から宮崎まで幅広く栽培。ミネラル感もあり、軽やかなスパークリングから樽熟成された重厚なタイプまで、さまざまなワインに変化する。香りは華やかな柑橘系で、熟成させるとビスケットのような香ばしさがあるものも

代表的なワイン

マンズワイン「ソラリス 信州 小諸 シャルドネ 樽仕込」、広島三次ワイナリー「TOMOEシャルドネ新月」、シャトー・メルシャン「北信シャルドネ」

合わせたい料理

熟成なしならシンプルな魚料理(カルパッチョや白身焼き魚)、熟成ありならクリーミーな魚介類(サワラの西京焼きや牡蠣フライ)

揚げ物を引き立てる爽やかな酸

[ソーヴィニヨンブラン]



ハーブのような香りで、ライムやキウイのような青々しさがある。味わいもすがすがしく、軽快な酸味と甘酸っぱさで一般的にはすっきり爽やかな辛口。未熟と完全で味わいが異なり、完全すると、トロピカルな風味へと変化する。最近では北海道や長野県など比較的冷涼な地域での生産が増加している

代表的なワイン

あづみアップル スイス村ワイナリー「ソーヴィニヨン・ブラン」、カーブドッチ「ソーヴィニヨン・ブラン」、サントリー塩尻ワイナリー「津軽ソーヴィニヨン・ブラン」

合わせたい料理

揚げ物(鶏の唐揚げ、野菜の天ぷら)、ハーブサラダ、セリ鍋、白菜鍋

華やかなアロマが香る

[ケルナー]



リースリングを親にもつドイツ系品種。トロピカルフルーツのようなアロマティックで華やかな香り。日本のものは比較的穏やかだが、少し個性派。酸味は穏やかで、ボディのあるワインとなる。発芽が遅いため霜に強く、北海道で多く栽培される。ブレンドはせず、単一の造りが多い

代表的なワイン

千歳ワイナリー「北ワイン ケルナー」、گرانボレル「北海道ケルナー 辛口」

合わせたい料理

クリーム系の料理(ホタテのバターソテー、サーモンのシチュー、カニのグラタン)

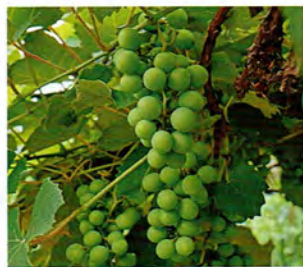
まだまだあります! 日本ワインのブドウ

日本ワインに使われている品種は、日本固有の品種以外にもいろいろ。ここではそんなワイン選びに役立つ品種ごとの特長を紹介しよう。

白ワイン

カジュアルに飲めるパーティ向け

[ナイヤガラ]



アメリカのナイアガラで開発された品種で、北海道や長野などが主な産地。香りの華やかさが特長で、グレープフルーツのようなジュースさが際立つ。甘めのものやスパークリングに仕上げられる傾向。比較的価格帯のものが多く、飲み口に好き嫌いが少ないので大勢が集まるシーンにおすすめ

代表的なワイン

北海道ワイン「おたる 特撰ナイアガラ」、信州山辺ワイナリー「ナイアガラ(甘口)」

合わせたい料理

パーティーフード(ピザ、ポテト、フライドチキンなど)

スパークリングワインが増加中

[デラウェア]



アメリカが原産で、日本では生食用のブドウというイメージがあるが、フルーティなワインも造られる。香りは穏やかで、リンゴやカリンのような甘酸っぱさがある。渋みはほぼなく穏やかな酸で、最近ではスパークリングワインに使われることが増えている。栽培面積では山形県が抜きん出て広い

代表的なワイン

タケダワイナリー「サン・スフル 白・発泡」、高島ワイナリー「高島新酒スパークリング デラウェア」。丹波ワイン「スパークリング デラウェア」、まるき葡萄酒「デラウェアにがり」

合わせたい料理

カジュアルな家庭料理や前菜(春巻き、ポテトチップスなど)

品よく奥ゆかしい日本のカベルネ

[カベルネ・ソーヴィニヨン]



フランスのボルドー原産。野菜系の香りとともに、カシスのような果実味がある。熟成するとチョコレートのような深みやまろみに変化する。渋みが強くアルコール度数が高めに仕上がるため、男性的なワインが多い。世界中でつくられる人気の品種で、日本のものは穏やかで締まった味に特徴がある

代表的なワイン

小布施ワイナリー「ドメイヌ・ソガ サンシミ カベルネソーヴィニヨン」、サントリー塩尻ワイナリー「サントリージャパンプレミアム かみのやまカベルネ・ソーヴィニヨン」、タケダワイナリー「シャトー・タケダ 赤」

合わせたい料理

シンプルな肉料理（ローストした赤身肉、豚の赤ワイン煮）、赤みそおでん

濃縮したブドウジュースのような飲み口

[コンコード]



アメリカ原産の黒ブドウで、明治期に日本に輸入された。生食もあるが、主にジュースとして使われることが多い。渋みが少なく、イチゴキャンディやプルーンジュースのような甘酸っぱさがある。甘口に仕上げられることが多く、さらさらとした口当たりでフルーティで飲みやすい

代表的なワイン

アルプスワイン「信州無添加ワイン 信州コンコード」

合わせたい料理

甘辛いタレやスパイシーな料理（鶏味噌鍋、焼き鳥タレ、バーベキュー、タイ料理）

酸のあるすっきりした口当たり

[ツヴァイゲルトレーベ]



オーストリア原産の品種。日本の栽培地としては、東北以北の冷涼な気候の土地が向く。色味は紫がかかった赤色で、タンニンが強いワインとなる。渋みと酸味がしっかりとある、飲みごたえのあるタイプ。アメリカンチェリーのような皮の黒い果物、チェリーパイのような香りに、スパイス感がある

代表的なワイン

十勝ワイン「ツバイゲルト」、高橋葡萄園「ツヴァイゲルトレーベ」、余市ワイン「樽熟ツヴァイゲルト・レーベ」

合わせたい料理

香りのしっかりある料理（羊の香草焼き、ジンギスカン鍋）

フルーティで軽快

[キャンベル・アーリー]



巨峰の親品種で、アメリカで開発された。基本生食用だが、ワイン造りにも利用される。アセロラのような甘酸っぱい香りに、ドライトマトのような複雑さがある。味は渋みが少なくなめらかで、熟成させることはほほえない。ロゼワインが多く、赤ワインにしても色は極めて明るい

代表的なワイン

都農ワイン「キャンベル・アーリー ロゼ」、はこだてわいん「キャンベル・アーリー 赤」

合わせたい料理

ロゼはトマトベースの料理（エビチリ、トマトバスタ）、赤は軽めの肉料理（チキン南蛮、鶏の炭火焼き）

出汁と寄り添う芳醇さ

[ピノ・ノワール]



フランス・ブルゴーニュ以外では生育が難しいといわれるが、日本でも北海道や山梨などで多くのワイン醸造家が栽培に挑戦する品種。香りは梅干しのような甘酸っぱさがある。熟成に向き、最終的には枯葉や葉巻のような官能的で芳醇な香りに変化する。繊細で熟成した深みは日本の出汁文化と合う

代表的なワイン

ドメーヌ ミエ・イケノ「ミエ イケノ ピノ・ノワール」、山崎ワイナリー「PINOT NOIR」、BEAU PAYSAGE（ボーベイスージュ）「ピノノワール」

合わせたい料理

和食（寿司、ブリの照り焼き、鶏と大根の煮物）

スパークリングワインが増加中

[メルロー]



香りも味わいもカベルネ・ソーヴィニヨンに似るが、よりソフトでなめらかな味わい。早熟のため育てやすく、日本で成功しているヨーロッパ系品種のひとつ。長野県の塩尻市周辺が名産地。プルーンのように鉄分があり、熟成に向く。色は非常に濃く、若いと紫色で、熟成するとれんが色へと変化する

代表的なワイン

シャトー・メルシャン「桔梗ヶ原メルロー」、五一わいん「桔梗ヶ原メルロー」、エーデルワイン「シルバー 赤沢メルロー」、ヴィラデストガーデンファームアンドワイナリー「ヴィニユロンズリザーブメルロー」、安曇野ワイナリー「メルロ 樽熟成」

合わせたい料理

しっかりした肉料理（キノコソースの赤身ステーキ、フォアグラ、ジビエ）

本格焼酎の基本

原料のバリエーションの多さも魅力

「本格焼酎」最大の魅力は、原料のオリジナルな風味がよく生かされていること。玉ネギやトマト、昆布などバラエティに富む食材からつくられる変わり種焼酎もあるが、まずは代表的な原料の特徴を押さえておこう。



黒糖

サトウキビから造られる、奄美群島の特産品。黒糖を使った焼酎は、酒税法によりラムとみなされそうになったが米麹を使用する条件で、奄美群島でのみ認可。ほのかな甘い香りと軽い口当たり、爽やかな飲み心地



蕎麦

独特のコクのある香りで、さっぱりと爽やかな特徴をもつ。宮崎県にある雲海酒造が昭和48年頃に開発した。焼酎の中でも最も歴史が浅いニューフェイス。現在は蕎麦の産地である長野などでも造られる



麦

軽やかな味わいと香ばしさで人気を獲得する。日本における麦の発祥地・長崎県春岐では、米麹1：麦2の割合でつくられるが、大分県では麹も仕込みも麦を使用した焼酎が登場。本格焼酎のシェア半分以上を占める



米

伝統的な米焼酎は、日本酒をほうふつとさせる濃醇で丸みがある。ルーツは熊本県人吉地方にあり、主な産地は球磨地方のほか現在では、全国津々浦々の米処に広がる。焼酎の中でも最も食事に合う焼酎として人気



芋

デンプン質の多い「コガネセンガン」や「ベニアズマ」、「ジョイホワイト」などが主流。蒸し焼きにしたサツマイモの芳香があり、それゆえ、味わいも不思議に甘く感じられる。鹿児島県や宮崎県、伊豆諸島が産地

代表的な原料

熟成させるほど魅力です。焼酎ができるまで

原料の風味が強くなるのは、本格焼酎の造られる蒸溜の仕組みが、非常にシンプルだから。近年、熟成させた一見ウイスキーのような焼酎も出回るが、どのような工程を経て出来上がるのか、解説する。

麹でも味や香りが変わる!

どんな麹を使うのかによって焼酎の味は変わってくる。大正7年に発見された白麹が現在では主流だが、明治末期までは、主に黒麹や黄麹が使用されていた。現在、黄麹は日本酒に、黒麹は泡盛に使われている



白麹



黒麹



黄麹

蒸溜方法は2種類

常圧蒸溜

大気圧下で蒸溜する方法。蒸溜中の加熱により生成された香味成分により原酒は濃醇な仕上がりに

減圧蒸溜

気圧を下げ低い温度で蒸溜する方法。低温沸騰する華やかな香りの成分が、原酒に移る比率が高まる

④ 蒸溜

発酵の終わったもろみを蒸溜して、焼酎原酒を得る工程。本格焼酎の蒸溜には単式蒸留機が使用される



⑤ 貯蔵・熟成

蒸溜した後のガス成分を含む原酒を貯蔵することで、余剰な油性成分が分離し、原酒に透明感が出る。また熟成効果で酒質が安定する



⑥ 割水・調整

原酒を混ぜ合わせ酒質を整えた後、加水して目的とするアルコール度数に仕上げる工程。焼酎の場合、主に25度に仕上げられる



⑦ 瓶詰め

① 製麹(せいいく)

デンプンを糖へ変えるための原料となる「麹」を造る作業。蒸した米や麦の表面に麹菌の胞子を付け、42～43時間、適当な温度と湿度を与えて、培養する。焼酎の酒質の良否を左右する重要な過程



② 一次仕込み

酵母を安全に増やすため、酒母をつくる。麹だけを先に仕込むのが一次仕込みであり、この段階のもろみを一次もろみという。厳しい温度管理(25～30℃)の下、約5日で酒母が出来上がる

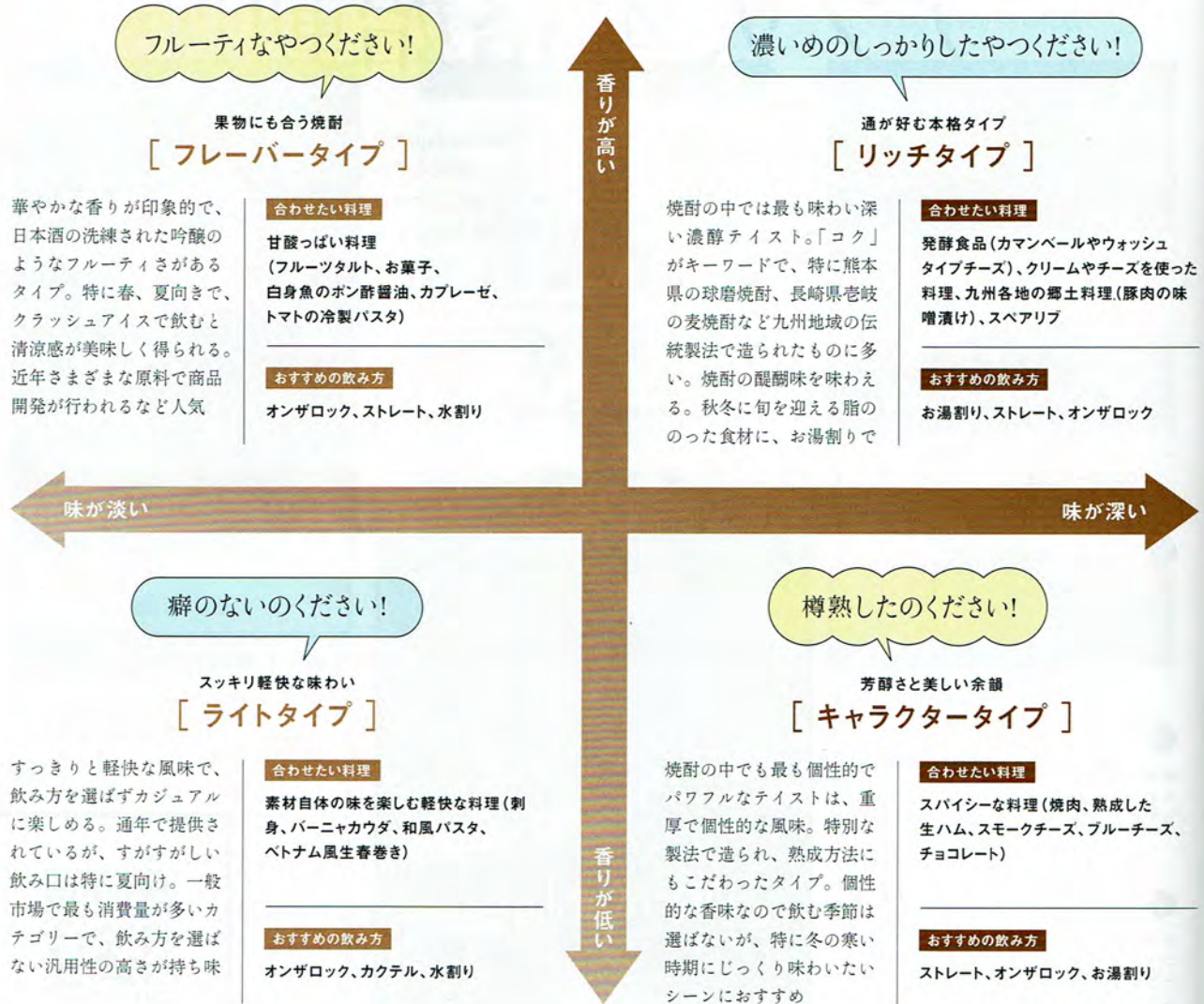


③ 二次仕込み

一次もろみに所定の水を加え、サツマイモ、米、麦、黒糖といった主原料を加えて発酵させる工程のこと。サツマイモを加えれば芋焼酎に、米を加えれば米焼酎、黒糖を加えれば黒糖焼酎になる

∴ 好みの焼酎との出会い方 ∴

焼酎は蒸溜酒ながら食中に愉しむことができる世界でも珍しい酒。原料のだけで焼酎を選んでいてはもったいない。味わいと香りから、食事に合わせて選んでみて。



∴ 米=軽い、芋=重いは誤解でした ∴

米焼酎は癖がなくて飲みやすく、芋焼酎だから臭くて重いというのは思い込み。焼酎の特徴は原料ではなくそれぞれの造り方から生まれるのだ。

©Copyright Sake Service Institute, Allrights reserved.

	← 香りがシンプル										香りがシンプル →										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
芋焼酎			海	富乃宝山	森伊蔵	黒霧島	さつま白波	桜島	純黒	八幡											
麦焼酎	いいちこ	二階堂				兼八	山乃守													神の河	百年の孤独
米焼酎	白岳しろ			鳥飼	山翡翠			大石	球磨の泉	文蔵	武者返し										
黒糖焼酎			れんと	里の曙						奄美	昇龍	天下一									
蕎麦		雲海			帰山																