



地酒豆知識



日本酒の種類

清酒の製法品質表示基準

国税庁「酒のしおり」より抜粋

特定名称	使用原料	精米歩合	香味等の要件
吟醸酒	米・米こうじ 醸造アルコール	60%以下	吟醸造り 固有の香味、色沢が良好
大吟醸酒	米・米こうじ 醸造アルコール	50%以下	吟醸造り 固有の香味、色沢が特に良好
純米酒	米・米こうじ	70%以下	香味、色沢が良好
純米吟醸酒	米・米こうじ	60%以下	吟醸造り 固有の香味、色沢が良好
純米大吟醸酒	米・米こうじ	50%以下	吟醸造り 固有の香味、色沢が特に良好
特別純米酒	米・米こうじ	60%以下又は特別な製造方法（要説明表示）	香味、色沢が特に良好
本醸造酒	米・米こうじ 醸造アルコール	70%以下	香味、色沢が良好
特別本醸造酒	米・米こうじ 醸造アルコール	60%以下又は特別な製造方法（要説明表示）	香味、色沢が良好

《精米歩合とは》白米の玄米に対する重量の割合。精米歩合60%というのは玄米の表層部を40%削り取る事。米の胚芽や表層部にはたんぱく質、脂肪、灰分、ビタミン等が多く含まれ、これらは清酒の製造に必要な成分ですが、多すぎると清酒の味や香りを悪くするので、酒の種類により精米歩合が違います。ちなみに家庭で食べるお米は精米歩合92%程度の白米です。清酒の原料米は75%以下の白米を用い特定名称の清酒は3等以上に格付けされた玄米に限られる。

《吟醸造りとは》特別に吟味して醸造する事をいい、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、かすの割合を多くして、特有の芳香[吟香](ぎんか)を有するように醸造する事をいいます。吟醸酒は吟醸造り専用の優良酵母、原料米の処理、発酵の管理から瓶詰め・出荷に至るまでに高度な技術を要する。

《醸造アルコールとは》でんぷん質物や含糖質物から醸造されたアルコールをいいます。もろみにアルコールを適量添加すると香りが高く、「すっきりした味」になります。さらに、アルコールの添加には、清酒の香味を劣化させる乳酸菌(火落菌)の増殖を防止するという効果もあります。白米の重量の10%以下に制限されています。

《日本酒度》甘口・辛口を数値的に表した尺度で、日本酒の比重を表します。これは4度C時の水の比重を0とし、これより比重が大きいお酒にマイナスをつけ、比重が小さいお酒にプラスをつけます。糖分が多いほど比重は大きくなりマイナスの数字が大きくなります。

《酸度》お酒に含まれるコハク酸、リンゴ酸、乳酸等の酸の量を表します。これらの酸と糖分の絶妙なバランス、そしてその無数の組み合わせがそれぞれの日本酒独特の味を醸し出してくれるのです。

市販の瓶に表示されている甘辛濃度表

甘辛度	(+数値高)辛口	やや辛口	中味(0)	やや甘口	甘口(-数値高)
濃醇度	濃醇	やや濃醇	中味	やや淡麗	淡麗

○ がついて各々表示されています