

原料×精米度＝純米？ 本醸造？ 大吟醸？



お酒の学校編

- ①初めての利き酒
- ②製造プロセス
- ③ラベルを読む
- ④料理との相性
- ⑤酒蔵見学
- ⑥卒業式

お酒の学校第3講は12月17日、福岡市内のビルで日本酒のラベルの読み方と利き酒の方法を学んだ。よく目にするお酒の表示について講師の比翼鶴酒造(久留米市)の二ノ宮啓輔常務の説明があった。

品質の優劣無関係

日本酒の区分は、使う原料や精米歩合、製法によって区分される。一定の基準を満たすものが、純米酒や吟醸酒など「特定名称酒」の表示を使うことができるという。

純米酒は原料に米、米麴だ

けを使い、醸造アルコールを加えたものが本醸造酒。醸造アルコールはでんぷんなどから作られたアルコールで、もろみに適量加えると、香り高くすっきりした味になるといふ。吟醸酒は玄米の60%以下の重量になるまで精米し、50%以下が大吟醸酒。原料と精米歩合の組み合わせで純米吟醸酒などとなる。「これらは製法の区分であって、優劣や品質のいい悪いではないんです」と二ノ宮さん。

このほか、原酒は搾ったそのままの水を加えてアルコー

ル分の調整をしないか、アルコール分1%未満の範囲で調みを目の粗い網や布でこした



利き酒の練習をする生徒たち
福岡市中央区、山本壮一郎撮影

だけ。荒走りはもろみを搾った最初に出てくる薄くにこった酒。製造年月は瓶詰めをした年月が記されていることなども教わった。

利き酒正解は半分

利き酒の目的は、自分好みの酒を見つけ、違いの分かる舌を養うことという。舌の先端は甘み、奥は苦みなど味覚を感じる部位が異なり、あめ玉一個分くらいのお酒を舌に乗せて奥まで広げるといいとアドバイスももらった。

今回の利き酒は初めて銘柄が隠された方式で、吟醸、大吟醸酒など4種に挑戦。味をリセットしようと、持っていたペットボトルのお茶を飲むとしたら、すかさず講師から「だめですよ。お茶は余計わからなくなります。飲むなら水です」と注意が。何度も飲むうちに、これはすっきりした感じ、ちょっと甘みがあるなど、ほんやりと分かった気がして紙に記入した。

結果は半分間違い。大吟醸

と普通酒は正解、純米吟醸と本醸造が外れ。講師陣の「これから鍛えるから」という声に、大丈夫かなあと自信がなくなってきた。(明楽麻子)