



日本酒の醸造方法を学ぶ

酒米や酵母などを学んだ後は、それがどのような工程を経て日本酒に変わるのか、製造方法を学びましょう。

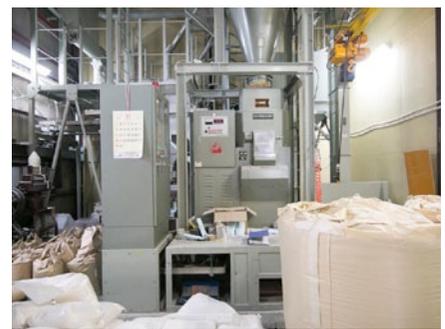
麴、酏、醪 3つのパートで醸す

米と水というシンプルな原料から、細菌や微生物を巧みに操ることと、繊細な味わいを生み出す日本酒造り。「一に麴、二に酏、三に醪」という言葉があるように、醸造工程は大きく分けて3つのパートがあります。泉橋酒造の酒造りをベースに、パートごとの工程を解説。江戸時代から受け継がれる伝統と、最新技術が融合した酒造りの現場を見てみましょう。

① 麴

1 精米

機械で米の外側を削る作業。泉橋酒造では米の形に合わせて精米する「扁平精米」を採用。50%削るまでに約48時間かかる。



2 洗米・浸漬

精米で温まった米を冷やし、洗い、水を吸い込ませる。ストップウォッチを用いて米の重量の30%分の浸漬を目指す。



3 蒸米

甑こしきという道具を使って米を蒸し、外側は硬く内側が柔らかい「外硬内柔」にする。蒸し時間は一般的に40~60分。蒸米は、麴用の麴米と、後で投入する掛け米に分けられる。



麴こうじ

米を磨き「麴」を造る工程。麴造りが酒の骨格を決めるとされる、繊細で重要なパート。

- ・精米
- ・洗米 / 浸漬
- ・蒸米
- ・製麴

酏もと (酒母しゅぼ)

アルコール発酵のもととなる「酏(酒母)」を造る工程。酒のニュアンスがここで決まる。

- (生酏 / 山麩 / 速醸)

醪もろみ

「酒母」を徐々に増やして「醪」を造る最後のパート。並行複発酵という発酵方法が特徴。

- ・仕込み
- ・発酵
- ・上槽
- ・おり引き / ろ過



2 スワリングする



グラスを軽く回す「スワリング」を行い、再び香りを嗅ぐ。空気に触れたことで香りが開き、一層豊かな香りを感じられる。

POINT ・1からの香りの変化

4 余韻を感じる



喉ごしを意識した後は、余韻の長さをチェック。鼻から抜ける「含み香」の強弱は、香りの全体像を最終確認する重要なポイント。

POINT ・鼻から抜ける含み香
・余韻の長短。短いとキレが良いという。

1 上立ち香を見る



グラスに鼻を近づけて香りを確認。まずは果実系か穀物系か。さらに、粘性と熟度を確認する。

POINT ・香りは果実か穀物か

3 口に含み飲み込む



口に含んで最初のインパクトを感じ、そのまま舌の上に広がる味を確認。1秒ほど転がし、自然なタイミングで飲み込む。

POINT ・味のタイプ
・含んだときの印象

【オーソドックスな酒器】



POINT

プロの嗜き酒は個性や欠点がありやすい形状の酒器。嗜き酒用の酒器は味を細部まで感じすぎため、自宅用には不向き。

POINT

丸みがあってスワリングでき、香りが立ちやすい形状

POINT

一度に注ぐ量は少量でよい

カネコ小兵製陶所製

日本酒のテイステイングの場面には3つがあります。1つは蔵人が酒の出来を確認するとき。2つは飲食店がおいしく提供するため温度や酒器を選定する嗜き酒のとき。最後は飲み手が、批評ではなく、より「おいしく楽しむ」ときです。繊細で奥深い酒の個性を十分に感じて理解するためです。感想をノートに記録しても、日本酒の理解が深まるでしょう。

日本酒の理解を深める
自宅でもできるテイステイング

日本酒の味の表現を学んだら、実際に感じてみましょう。酒の特徴を引き出すテイステイングを紹介します。

日本酒を楽しむテイステイング

よろこびがいじんじゅんまいしゅ やまはいあかいわおまち むろかなま

悦 凱陣

純米酒 山麩赤磐雄町 無ろ過生



720ml

純米酒

使用米：(麴・掛)赤磐雄町
 精米歩合：68%
 酵母：熊本9号
 アルコール度数：18.3度
 価格：1,700円(720ml)、
 3,200円(1.8L)

◆香川県
 丸尾本店 (まるおほんてん)
 【問合せ】0877-75-2045
 【購入方法】特約店

多田さんのマリアージュ

ホタテ貝と野菜の カレー炒め

山麩造りの「悦 凱陣」の乳酸系のたっぷりとした酸味はスパイスとの相性が良く、素材の旨みを引き出します。熱燗からの燗冷ましてお楽しみください。

香り

果実タイプ 穀物タイプ
 弱い ————— 強い

味わい・余韻

淡い ————— 濃い
 甘い ————— 辛い
 短い ————— 長い

蔵元のおすすめ

飲み方は自由。お好きな温度でお試してください。

◆ その他の主な造り

悦 凱陣 純米吟醸
 讃州山田錦
 (純米吟醸)

白ワインを思わせる上質な酸と旨みのバランスが良い。豊かなボリューム感で食中酒に最適。

悦 凱陣 純米大吟醸
 (純米大吟醸)

高精米ならではの繊細な味わい。熟した果実のような吟醸香と、米の旨み、膨らみを感じられる。

手間を惜しまず造った
 豊かな味の「ハーモニー」
 空海ゆかりの満濃池の伏流水を使った完全手作業の酒造りにこだわり、小規模ながら多くの飲兵衛の支持を集める丸尾本店。山麩造りの「悦 凱陣」の中でも、赤磐雄町で醸した1本は、さらっとした口当たりで飲み飽きしない食中酒。熟成によって引き出される濃厚な旨みと、しっかりとした酸味のバランスが絶妙だ。

すいりゅう きもとじゅんまい

睡龍

生酏 純米



1.8L

純米酒

使用米：(麴)山田錦 / (掛)あきつほ
 精米歩合：65%
 酵母：7号
 アルコール度数：15度
 価格：1,570円(720ml)、3,140円(1.8L)

◆奈良県
 久保本家酒造 (くぼほんけしゅぞう)
 【問合せ】0745-83-0036
 【購入方法】特約店

多田さんのマリアージュ

焼き餃子

「睡龍」の滋味深い旨みは、餃子につけたラー油と酢醤油によく合います。熱燗でお楽しみください。

香り

果実タイプ 穀物タイプ
 弱い ————— 強い

味わい・余韻

淡い ————— 濃い
 甘い ————— 辛い
 短い ————— 長い

蔵元のおすすめ

熱燗 肉料理などにもよく合います。

燗冷まし 一度飛び切り燗以上に温めて冷ますことで、グッと深みが増します。

◆ その他の主な造り

生酏のどぶ
 (純米酒)

粗漉ししただけの白濁したにごり酒。見た目とは裏腹に落ち着いた辛口タイプで、飲むほどにさわやかな清涼感を感じられる。(P52)

生酏×熟成が織りなす
 濃厚で力強い旨み
 「眠れる龍が目覚めます」ような力強さを目指したパンチのある酒。通常の生酏造り以上の長い時間をかけて濃厚な旨みを出し、5年間熟成による香りは果実とも穀物とも異なるクリーミーな「複雑系」。複雑な味わいをさわやかな酸味が引き締める。ブルーチーズ、塩辛からすみなどの発酵食品や珍珠にもよく合う。