



SASAKI AKIRA
◎ 案内させていただいたのは、わたくし
佐々木酒造株式会社
代表取締役 佐々木 晃 です。

1971年4月、安土桃山時代に豊田秀吉が政府御邸として建てた聚楽第の南に位置する蔵の三男として誕生。産業機械販売会社の営業を経て、25歳で蔵に入る。現在、日本酒講座やイベントを通じて新たな日本酒ファンを増やすことに務めている。



酒造好適米



飯米

「日本酒のはてな Q1 日本酒のお米は 食べるお米と どう違うのですか？」
A お酒造りに適したお米（酒造好適米）と一般に食べるお米の違いは、粒が大きく、柔らかいことと、麴菌の生成に不可欠なデンプンが多く含まれていることです。これらの稲は生長すると、成人男性ほどの高さになり、米粒の大きいことから倒れやすく、作るのが難しいお米とされています。

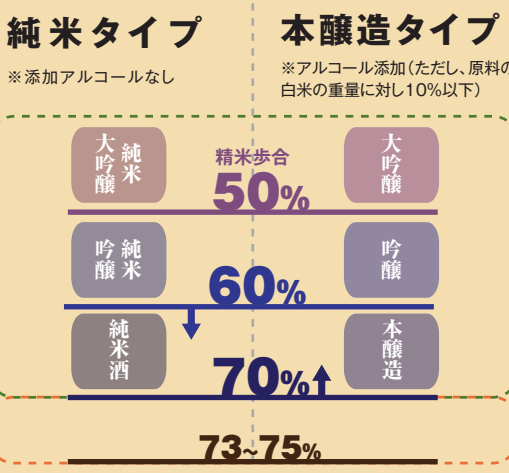
「日本酒のはてな Q2 お酒に欠かせない お水はどんなものが 適していますか？」
A 「名水があるところに銘酒あり」と昔から言われています。酒の約8割が水の為、酒造りに適している水は非常に大切なものです。直接材料となる仕込み水以外にも米を洗ったり、浸したり...。全行程で使用する量は酒米1トンに対して20〜40トンにもなります。酒造りには良質で豊富な水が必要で、そこで、どのような水が適しているかとなると、水脈によって個性が変わるので、いちがいにはいえませんが、鉄分やマンガンが少ないものがより適しているのは間違いないでしょう。弊社の水脈は秀吉が愛し、千利休が茶の湯に使った銀明水を使用しています。この名水は軟らかく上品なお酒を造り出してくれます。

「日本酒のはてな Q3 純米大吟醸と 純米吟醸は どう違うのですか？」
A 日本酒の種類は、精米歩合と原料で区分されます。まず、原料が米と米麹だけのものを「純米酒」とよびます。一方、サトウキビなどを醸造、蒸留して製造したアルコールを添加したもので、精米歩合が70%以下のものを「本醸造」とよびます。（ただし、アルコール添加の割合は、原料の白米の10%以下と決められています。）精米歩合によるお酒の分類表（※2）をご覧ください。精米歩合とは、玄米を100%とし、削ったあとの米本体を示します。吟醸造りとは、米の表面を多く削って低温で1ヶ月近くかけて発酵させる酒のことを言い、歩合に依り「吟醸（精米歩合60%以下）」「大吟醸（精米歩合50%以下）」と呼び名が変化します。精米歩合が低いほど手間がかかっているのです。これらは特定名称酒にあたり、それ以外のものは普通酒（精米歩合70〜75%）にあたります。日本酒の製造数量は普通酒が圧倒的に多く、全体の68.6%（二〇二〇年度、国税庁調べ）を占めます。



「どうして アルコールの 添加をするの？」
アルコール添加が行われる理由のひとつに、吟醸酒の香りを引き立たせる役目があります。お酒に含まれる香りの成分は、水では溶けにくいのでアルコールが使われるのです。さらにアルコール添加によって味のほうでも、酸味が抑えられ、後口がすっきりと飲みやすいお酒となります。近年、アルコール添加が行われるのは、もっぱら酒質を高めるためだけののです。

精米歩合による成分表 ※2



酒造米作付ランキング ※1

	ヘクタール	米の品種名
第1位	5,868	五百万石
第2位	5,721	山田錦
第3位	1,815	美山錦
第4位	560	雄町
第5位	462	八反錦1号
第6位	358	兵庫夢錦
第7位	237	兵庫北錦
第8位	235	玉栄
第9位	227	華吹雪
第10位	207	若水

食糧庁計画流通部計画課作成「平成12年度産 米穀の品種別作付状況」より



豊田秀吉が嗜んだであろう名水（銀明水）で造られた京の酒をお試しください。

日本酒ができるまで

「日本酒って奥が深くって選ぶのが難しいですね。」とよくお客様からうかがいます。確かに製造方法やさまざまな種類で混雑される部分が多々あると思います。でも、決して難しいものではありません。そこで、日本酒に対しての素朴な疑問を弊社社長がお答えいたします。