



◎ 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兼部  
宅として建てた聚楽亭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。

利き酒の仕方※1

- 利き猪口に8分目ほど注ぎ、酒の色、さえなどを観察する。
- 利き猪口を軽く動かし鼻に近づけ、小刻みに香りをかぎ、香りの性質や強さをみる。
- 5mlほどを口に含み、すすするように舌の上で“るる”と転がし、舌全面で味をみる。
- 吸いこんだ空気を鼻から抜きながら、口中香(ふくみ香)をみる。
- 評点や感想など、記録をつける。

**Q1** 一般の人にとって、利き酒は難しくありませんか？

**A** 酒の品質を判定するプロの利き酒は、目と鼻と口を使い、酒の欠点をシビアに探す減点法です。とても難しくそうですね。でも一般の方は、逆にお酒のいい部分を感じ取ってください。いろいろな銘柄の個性を目と鼻と口で感じとり、ご自身にあったお酒と出会う機会を思ってください。いたら良いかと思えます。

**Q2** 利き酒には特別なテクニックが  
必要なのですか？

**A** 利き酒に必要なテクニックは特にありません。利き酒の流れは左に別記(※1参照)しましたが、目、鼻、鼻と舌、そして再び鼻という順番にお酒を感じます。目では酒の光沢や照り、濁りを見ます。鼻では酒の匂い、そして口の中での香り

**Q3** 利き猪口の底に  
どうして青い二重丸  
があるんですか？

**A** Q2でお答えしたように利き酒ではまず酒の光沢や照り、濁りを見ます。その時、色や透明度が判断しやすいよう、白地に青い二重丸が描かれたおちよこを使います。それが利き猪口です。プロの利き酒師は正一合(360ml)入るものを使用しますが、一般で利き酒するなら五勺、八勺(勺は一合の十分の一)がよいでしょう。

**Q4** 日本酒の味は複雑  
です。基本を教えてください。

**A** 日本酒は複雑な工程を経て、「甘味」「酸味」「辛味」「苦味」「渋味」の五つの味をたぐわえて誕生します。この五つの中で、米からくる「甘味」は日本酒にとって非常に大事です。まず利き酒では、「甘味」と「辛味」の印象を感じましょう。さらにその裏に潜む「酸味」や「苦味」、「渋味」を感じ取りお酒のバランスを楽しみます。一般に「酸味」同様「苦味」は日本酒にとって隠れた味といえるので、縁の下の味が目立つお酒はバランスの悪いお酒ということになります。

しかし、これは一般論。味の好みもおひとりおひとりによって違うわけですから、苦みや渋さが際立っていても決して悪いお酒というわけではありません。



味の表現は表2を参照してください。

お酒の豆辞典 Vol.1

伝統的な「槽(ふね)」や「袋取り」の手法で搾られ出てくるお酒には、順序によって名前がつけられています。

- ◆ **あらばしり**  
昔ながらの「槽」という木製の絞機を使った上槽は酒袋を槽に置いただけでも酒が酒袋から染み出て勝手にしたりおちてきます。この最初に出てくるお酒は薄く濁っていて、これを「あらばしり」と呼び、炭酸ガスを含み、若く勢い旺盛で淡泊なお酒です。
- ◆ **中垂れ(中取り・中汲み)**  
槽いっぱい酒袋を積み、その重みだけで一昼夜かけてあふれてくる透明なお酒が中垂れの酒。中取りや中汲みともいいます。香味のバランスにすぐれ、鑑評会出品酒はこの部分だけを取り出し、出品します。
- ◆ **責め(押し切り)**  
さらに槽の上に圧板をのせて圧力をかけ、粕ができるまで搾っていくのが「責め」の酒。「押し切り」と呼ぶこともあります。色が濃く、多くの味が感じられます。



ろ過・火入後加水など最後の調整をしてから出荷します

もろみを絞ります

約1時間蒸します

「洗米」と「浸酒」は秒刻み!

玄米を精米します

糖化と発酵を同時に行う「並行複発酵」

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。

利き酒の表現の一例 ※表2

◎ 香りの表現					
<b>調和</b> 上立ち香 基調香 口中香(含み香) →(バランスが良い)	<b>やわらかさ</b> 穏やか やわらか 軽快	<b>華やかさ</b> 豊か 際立つ	<b>優雅</b> 華やか 上品がある 落ち着きがある	<b>個性</b> 原料米 酵母 造りなどからくる特徴的なもの	<b>果実香</b> リンゴ、洋梨 バナナ、白桃 ライチ、 マスカット など
◎ 味の表現					
<b>すっきり系の酒</b> すっきり、軽快、きめが細かい、爽やか、上品、きれいなめらか、キレがある、さばけがよい、透明感がある			<b>コク系の酒</b> ごく味ある、コクがある、にくがある、幅がある、ふくらみがある、丸みがある、腰が強い、押し味がある、熟した、バランスがよい		

その他: 植物、色、風景、海外、人物(女優さんなど)、自然現象(雪や雨、快晴など)…。自分の趣味にあわせてさまざまな表現で楽しみましょう。

最近、酒蔵めぐりを旅の目的にされる方が増えています。私どもの蔵へも観光の方が大勢お越しいただけます。今回の「日本酒のはてな」は、そんな蔵めぐりに欠かせない利き酒にスポットをあててみました。利き酒でたくさんのお酒を味わってください。

