

## Q1 日本酒のはてな

日本酒の賞味期限や保存方法を教えてください。



**A** 日本酒の賞味期限は一年だと思っていませんか？基本的には日本酒の賞味期限はありません。ただし、熟成のスタートラインはあります。昨今、お酒を購入された後、ご自分で熟成して古酒を楽しむ方が増えているのもそういった理由からです。

お酒は紫外線が大敵。だから、一升瓶は緑色が茶色の瓶に入っているのです。保存は温度変化の無い冷暗所に保管してください。マイナス4度の冷蔵庫で保管したモノと常温で置いたモノでは熟成の進み具合がまったく違うので、お酒の特性にあわせて試行錯誤してください。

一方、「ひやおろし」は飲み頃に販売されるので購入後できるだけ早く賞味してください。更に、普通酒、三増酒は熟成は期待できず、劣化の恐れがありますので早々に飲むことにしましょう。

## Q2 日本酒のはてな

日本酒のラベルで、お酒の味がわかるって本当ですか？



**A** 全国各地の日本酒ラベルを見ていると、土地柄や作り手の思いが伝わり、とても楽しい気分になります。

まず、目に飛び込んでくるラベルは「胴貼り」と呼ばれ、CDならジャケットのようなもの。見た目の第一印象が一番優先されるので、作り手の心意気が伝わってきます。CDやレコードのジャケットのように、フィードバックに任せてラベル買いをしても良いでしょう。

逆に裏のラベルは、お酒の特性や味を文章で読み取ることができ、データ表。正式には「裏貼り」と呼ばれています。

下記にてそれぞれの読み取り方法を解説いたします。



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  
 1971年4月、安土桃山時代に豊臣秀吉が政府兼部宅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。

## 「日本酒で乾杯！」 条例制定！

昨年2012年12月26日、日本酒での乾杯を働きかけるなど、清酒の「普及の促進に関する条例」が京都市議会で可決されました。施行は今年1月からはじまっており、日本酒で乾杯することで日本文化や伝統が持つすばらしさを多くの方々に見つめ直して欲しいという理念の運動が広がっています。

皆さんも乾杯はぜひ日本酒で！



お酒を気軽に美味しく呑んでいただくにはウンチクなんて必要ありません。でも、少しでもお酒のことを知ってお付き合いすると味も気分も大きく変わります。弊社社長がお答えする「日本酒のはてな」。今回はお酒の保管方法とラベルで日本酒の特徴と味を読み取っていただくコツを知っていただきます。

## ラベルの見方



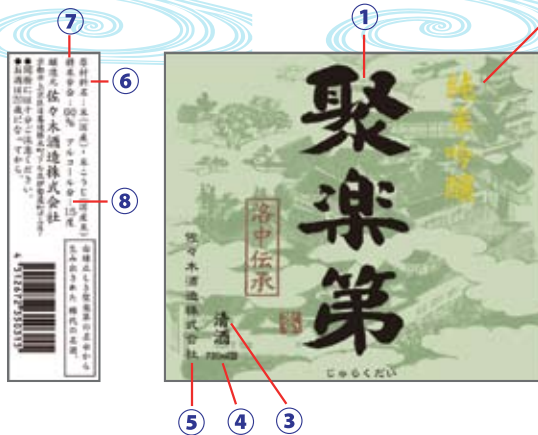
こんなにラベルのあれこれ！

### 裏貼り

裏側にあるのが「裏ラベル」。正式には「裏貼り」といいます。こちらは本来、表のラベルでは表現しきれない酒の特徴を記載するスペースです。

### 胴貼り

ラベルのデザインやネーミングは蔵元の趣味趣向、心意気、人柄などが表れる顔。最近では現代感覚のおしゃれなラベルも多く、フィードバックにあったものも購入するのもいいでしょう。



- ① 銘柄
  - ② 特定名称（吟醸、純米、本醸造）  
 純米大吟醸・純米吟醸・大吟醸・吟醸・本醸造と別。銘柄と併せて記述される場合もあります。
  - ③ 酒類
  - ④ 容量
  - ⑤ 製造者の名称及び製造場所所在地
  - ⑥ 原料米  
 使用割合が50%を超えた米の品種名が示されています。また、麹米（麹造りに使用した原料米のこと）と掛米（麹を作るときに、酒母、麹、水と一緒に加えた原料米のこと）を別々に表示している場合もあります。
  - ⑦ 精米歩合  
 精米後に残った白米の割合をパーセンテージで表示しています。
  - ⑧ アルコール分  
 アルコール度。日本酒はおおむね15～16%。それよりも高ければ「高濃度酒」、低ければ「低濃度酒」。アルコール度が高いほど一般には辛めの酒になります。
- ◎ その他、裏張りに表記されることがある項目
- 日本酒度・・・  
 日本酒の比重を示したもので、プラス5以上は辛口、マイナス5以上は甘口、その中間は中庸となる。しかし、酸度やアルコール度で感じ方が違う。酸度が高いほど辛口に感じるといわれる。
  - 酸度・・・  
 含まれる酸（コハク酸、リンゴ酸、乳酸など）の総量を示す。
  - 酒のタイプ・・・  
 アミノ酸度は味の濃淡を見る目安となる。数値が低ければ淡麗タイプ（単に味が薄い場合もある）、高いと濃醇系（コクのあるタイプ）になる。

ろ過・火入れ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「浸漬」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」

## 日本酒ができるまで



豊臣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。