



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。
1970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。



Q1 日本酒の銘柄の味や香りを知りたいのですが。

A 日本酒はとても複雑な製造工程を経て誕生します。だからこそ味や香りも複雑で、甘さ、酸味、辛さ、苦さ、渋さの五味を感じる事ができ、そのバランスを楽しむことが日本酒の醍醐味といえるでしょう。口の中に広がるご自身の感覚すべてが答えです。それでは、さらに楽しんでいただけるよう、もう少し詳しく説明いたします。

まず最初に気にされる甘口か？辛口か？ですが、裏ラベルにある日本酒度のプラス数値が高いほど一般には辛口とされています。しかし、酸度やアルコール度でも感じ方が違います。日本酒の酸味は醸造酒の中ではもっとも少ない酒です。ほんの少しの酸味を感じてみてください。その酸味が高いほど辛口に感じられます。また、裏ラベルに表記されることのあるアミノ酸度は、味の濃淡を見る目安になります。数値が低ければすっきりタイプ、高ければコクがあるタイプになります。そして、隠れた味覚である苦渋味は、熟成するほど旨くなる大切な味覚ですので覚えておいてください。

いろいろと難しそうですが、前述したようにご自身の感じだそのままが商品の特徴です。まずはぎき酒で好みを選ばれることをオススメします。

佐々木酒造
銘柄の香りと味覚チャート



ポイント

この表はあくまで目安になるようにシンプルな味覚表現としました。

日本酒は複雑な工程を経てつくられるので、五味(甘・酸・辛・苦・渋)が含まれて誕生します。

お待ちかね新酒の季節が到来いたしました。にがり酒やしぼりたて、あらばしりなど冬季限定の商品が揃いました。数に限りがありますのでお早めに賞味ください。さて、わたくしどもがお客様によく尋ねられるのが、各銘柄の味や香り、甘口か？辛口か？といった日本酒の特徴です。今回はチャートを使ってわかり易くご紹介したいと思います。

お正月に
日本酒を飲む風習は
なぜですか？



Q2 日本酒の造り酒屋の軒先に吊るされている緑の大きな玉は杉玉と呼ばれています。スギの葉(穂先)を集めてボール状にした造形物で、酒林(さかばやし)とも呼ばれます。緑の杉玉をつくることで、新酒が出来たことをお知らせする役割があります。佐々木酒造は日当たりのいいところに杉玉を吊るしてあるので、すぐに茶色に変色してしまいます。緑色のものが見られるのはほんの数ヶ月です。

A 古来から、酒は神からの授かり物で、神への神聖な捧げ物として作られてきました。京都では酒解神(さけとけ)のみ、酒解子(さけとけのみこ)を主神とした梅宮大社が有名です。神と酒は切っても切れない関係なのです。

正月に呑む縁起物の酒を屠蘇(とそ)といいます。屠蘇を飲む習慣は中国では唐の時代に始まり、日本では平安時代から始まったと伝わります。

屠蘇の由来は、「蘇」という悪鬼を屠(ほふ)るといふ説や、悪鬼を屠り魂を蘇生させるといふ説があります。数種の薬草を組み合わせた屠蘇散(とそさん)を赤酒・日本酒・みりんなどに浸して作ります。一年間の邪気を祓い長寿を願う風習が今に定着したわけです。

お酒の豆辞典

杉玉



日本酒の造り酒屋の軒先に吊るされている緑の大きな玉は杉玉と呼ばれています。スギの葉(穂先)を集めてボール状にした造形物で、酒林(さかばやし)とも呼ばれます。緑の杉玉をつくることで、新酒が出来たことをお知らせする役割があります。佐々木酒造は日当たりのいいところに杉玉を吊るしてあるので、すぐに茶色に変色してしまいます。緑色のものが見られるのはほんの数ヶ月です。

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。

日本酒ができるまで