

特集

今こそ日本酒

1



基礎から学ぶ！

日本酒のすべて



國酒と言われる日本酒のことを、私たちはどれくらい知っているでしょうか。
原料や製造方法によって味わいが大きく異なる日本酒について、わかりやすく解説します。
知れば知るほど、日本酒がより楽しく飲めるようになります！

協力：日本酒造組合中央会



そもそも、知らないことがたくさん！

日本酒って、何？



酒は製法などによって醸造酒、蒸留酒、混成酒に分類できます。
そのうち日本酒は醸造酒にあたります。日本酒は、さらに原料や製造法の違いで
分類されます。「大吟醸」や「純米酒」などの名称について解説します。

製造法による分類

酒は下記のとおり3種類に分類でき、そのうち日本酒は醸造酒にあたります。

醸造酒



蒸留酒



混成酒



原料米に国内産米のみを使い、かつ、日本国内で製造された清酒を
「日本酒」と呼ぶことができます。「日本酒」という呼称は地理的
表示（GI）※として保護されており、外国産米を使ったものや、海
外で造られた清酒は、「日本酒」と表示できません。

※地理的表示（GI）は、特定の産地ならではの酒類の特性（品質等）が確立されている場合に、当該産地内で
生産され、一定の生産基準を満たした商品だけが、その産地名を独占的に名乗ることができる制度です。

名称の違いについて

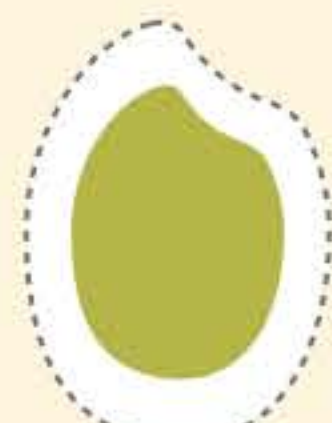
特定名称酒

日本酒のラベルに「吟醸」や「純米」と書かれているのは、お米の精米歩合や原
料などの条件を満たした「特定名称酒」の呼び名です。特定名称酒は原料や製法
で主に3つに分類され、さらに精米歩合や品質により8つに分類されます。

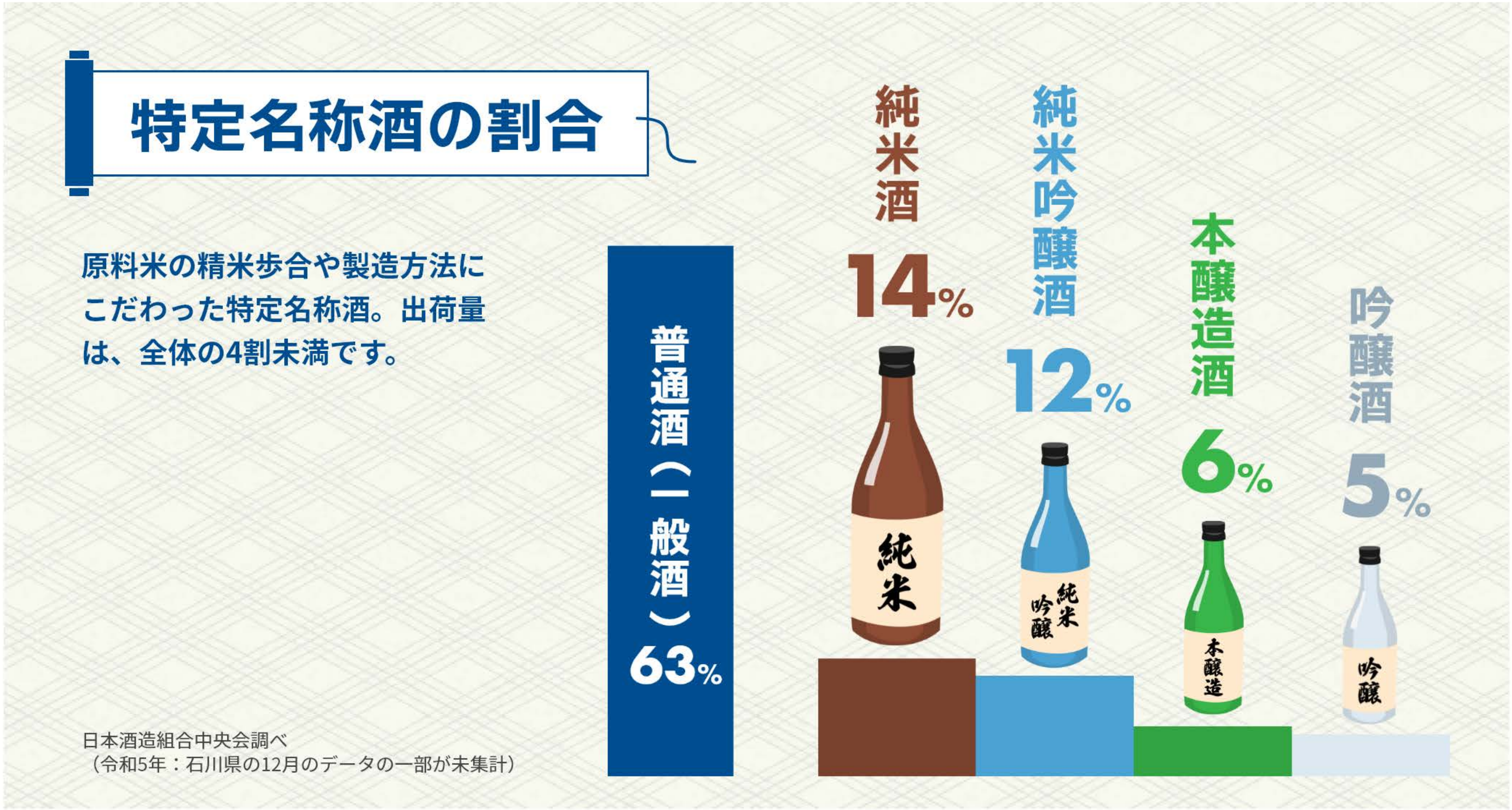
普通酒（一般酒）

特定名称酒以外の日本酒は、「普通酒」や「一般酒」と呼ばれます。精米歩合が
70パーセントを超える白米を使用したり、白米、米麴、醸造アルコール、水以
外の原料を用いるものなどがあります。



特定名称酒 製造方法、精米歩合などによる8種類の分類		
原材料 精米歩合	  米+米こうじ	   米+米こうじ+醸造アルコール
 精米歩合 50 %以下	純米大吟醸酒 吟醸造り、固有の香味、 色沢が特に良好	大吟醸酒 吟醸造り、固有の香味、 色沢が特に良好
 精米歩合 60 %以下	純米吟醸酒 吟醸造り、固有の香味、 色沢が良好	吟醸酒 吟醸造り、固有の香味、 色沢が良好
 精米歩合 60 %以下 または特別な製造方法	特別純米酒 香味、色沢が特に良好	特別本醸造酒 香味、色沢が特に良好
 精米歩合 70 %以下	—	本醸造酒 香味、色沢が良好
—	純米酒 香味、色沢が良好	—

参考：平成元年国税庁告知第8号「清酒の製法品質表示基準」の概要 ※色沢（しきたく）とは、酒の色と透明度を指します。



＼ 日本人の生活に関わりの深い ＼

日本酒の特徴

日本酒は、日本の気候や風土が生み出したお酒です。古くから日本人の生活と密接な関係にありました。ビールやワインとの違いなど12の特徴を紹介します。

原料は
米＋米こうじ＋水
(＋醸造アルコール)



原料の要となるのは
米こうじ



日本では古来より
造られてきたお酒



日本の文化と
深い関わりがある



複雑な製造工程を
必要とする



ビールより
「苦味」が少なく
やや上品な甘みがある



ワインより
「酸味」が少なく
「うま味」が多い



驚くほどフルーティーな
香りを持つことができる



さまざまな温度で
楽しめる



多くの料理と
好相性である



新鮮な状態でも
熟成された状態でも
楽しめる



防腐剤は
入っていない



＼日本酒にまつわる／

素朴な疑問 12

日本酒について、まだまだ知らないことがいっぱいあります。さらに疑問にお答えします。

Q

1合って
どれくらいの量？



180ミリリットルです。1合は、お米を計測する時の単位としても使います。

A

Q

徳利はなぜ
ひょうたん型を
しているの？

下が広がる末広型で、繁栄が広がり続けることを連想させるためといわれています。

A



Q

日本酒の消費量が
最も多い県は？

新潟県で、成人1人あたりの日本酒年間消費量は8.3リットル（2022年度）になります。2位は秋田県で6.9リットル、3位は山形県で6.1リットルです。

A

Q

熱燗って
何度くらい？



約50度で、湯気が立ちます。ぬる燗は約40度で、温かいと感じるくらいの温度です。

A

Q

沖縄県にも日本酒の蔵が
あるってほんとう？

A

47都道府県全てに日本酒を製造している蔵があります。



Q

酒造りはいっ
行われるの？

一般的には、お米の収穫後、秋から春にかけて行われ、中でも冬の寒い時期が発酵等の温度管理・微生物管理がしやすく、醸造に最も適した時期とされています。

A

Q

日本酒の日っていつ？

A

10月1日です。10月は酒蔵が酒造りを始める季節。そして十二支の10番目にあたる酉（とり）の月でもあります。酉という字は元来、壺の形を表す象形文字で酒を表していることから、1978年に日本酒造組合中央会がこの日を日本酒の日と決めました。

Q

お酒造りの期間に
蔵人は納豆を食べては
いけないってほんとう？

A

ほんとうです。納豆菌が、こうじに繁殖すると、納豆のにおいがする日本酒になってしまいます。



Q
「無礼講」って
何？

A

上下の隔たりなく酒宴を楽しむことです。この言葉を使った最も古い文献は、鎌倉時代末期のものとされています。

Q

「三三九度」
って何？



A

儀礼の席で行われる「三三九度」は、3つ組みの盃に日本酒を注ぎ3口で飲むことからそう呼ばれています。結婚式では、夫婦が縁を結ぶ意味があります。

Q

深酔いしないためには
どうすればいい？

A

合間に水を飲むと、酔いがやわらぎます。



日本の「伝統的酒造り」が ユネスコ無形文化遺産に登録！

日本各地で受け継がれてきた、こうじ菌を使った「伝統的酒造り」が、2024年12月、国際連合教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に登録されました。日本酒の味わいを生む、発酵技術にも注目が集まっています。これまで日本で登録されているのは、歌舞伎や結城紬、和食などであり、「伝統的酒造り」が23件目。酒類では「古代グルジアの伝統的なクヴェヴリ・ワイン醸造方法」や「ベルギーのビール文化」などが登録されています。



今週のまとめ

日本酒は、日本の豊かな自然の恵みと日本人の知恵を結集したお酒です。

暮らしの中に取り入れることで、日本人らしさを感じることができます。

これからも長く飲み続けていきましょう。



aff 2月号
特集一覧は
こちら>>



Follow Me !

instagramも更新中！