

以前に、ビール等の話を書きましたが、今回は日本酒について呟いてみます。

酒税法の定義として、清酒は《米、米こうじ、水を原料として発酵させてこしたもの》となっています。この米は、一般的に食している飯米とは違い酒米（さかまい）と言い、特に日本酒造りに適したものを「酒造好適米」と言います。飯米に比べて粒が大きくたんぱく質や脂質が少ないという特徴があります。

製造過程は省きますが、現在は無色(黄金色)のものが主流ですが、私の記憶によれば江戸時代までは、濁り酒(米の粒が入った状態—今で言うどぶろく状)のものを酒として販売していた。ある時、造り酒屋の丁稚が主(あるじ)に相当叱責され、辞める腹いせに竈にあった灰汁を酒樽に投げ捨て逃げた。その後、その樽の中は米の発酵後の粕等が底に沈み、上澄みを救ってみると現在の黄金色の酒になっていたと言う逸話があります。(これがきっかけとなり現在の炭素ろ過が行われるようになったとか... ?)

時代は進んで、第二次世界大戦のころの話、戦時中のため酒米ができず酒が不足していたことから、出来た酒に醸造用アルコールを大量に入れ酒の量を増やしたそうです。これを三倍増醸酒と言ってます。現在は、アルコールを添加しない清酒を純米酒と表示することになってます。

そうした中で、品質に応じて課税を細かく設定し増やすために、昭和 18 年(1943 年)に制定されたのが「級別制度」でした。酒税(戦費)確保のために清酒に級の制度(特級、一級、二級)を作りました。当然特級の方が税率が高く設定されてました。この級の認定は国税局の鑑定官(当時は何て呼ばれていたかはわかりません)らが官能審査(今で言う利き酒のこと)で決められていました。なお、特級は品質が優良であるもの、一級は品質が佳良であるもの、二級は前記に該当しないものとなっております。ただ、酒造メーカーによっては、官能審査に出品せず品質が優良であっても二級酒として販売していたようです。

ここで、利き酒の話です。酒には五味という考え方があって、酒の味を構成する要素で、甘味、酸味、辛味、苦味、渋味の五つの味をいいます。そして、五味の調和がよくとれている酒がよいとされています。利き酒の仕方は、お酒を少量口に含み、まずは舌先で口に含んだ瞬間の味わいを感じます。このとき口から空気を吸い込み、鼻へ抜ける香りを楽しみましょう。鼻だけでは感じ取れなかった日本酒本来の香りが楽しめます。それから、舌で転がすようにしてお酒を口全体に行き渡らせ、日本酒の甘み、酸味、苦味、旨味を確かめます。審査会では一度口に含んで味わいを確かめた日本酒は吐き出すのが一般的ですが、普段行うのであれば飲んでのどごしや後味を確かめると良いでしょう。後味はなめらかなのか、すっと消えてさっぱりしているのかなども日本酒の味わいを判断するポイントになるはずです。

最後に酒の爛についてです。温度によって名称があります。

0 ～ みぞれ酒、5 ～ 雪冷え(ゆきひえ)、10 ～ 花冷え(はなひえ)、15 ～ 涼冷え(すずひえ)、20 ～ 冷や、30 ～ 日向爛(ひなたかん)、35 ～ 人肌爛(ひとほだかん)、40 ～ むる爛、45 ～ 上爛(じょうかん)、50 ～ 熱爛(あつ爛)、55 以上 飛びきり爛(とびきりかん)

酒は百薬の長とも言われています。飲みすぎないように適度にたしなみましょ。