

→裏面もご覧ください

日本酒を学ぼう①

〜日本酒の四季〜

一年を通じて楽しめる日本酒ですが、その味わいに四季があるのをご存じですか？
世界中のお酒のなかで唯一、「四季」を感じながら楽しめるのは日本酒で、そこが魅力のひとつです。
今回はその季節ならではの日本酒のお話です。



秋、お米が収穫され、ここからが酒造りのはじまりです。日本酒造りに使用されるお米は「酒米」といって、通常の食用米や一般米とは種類が異なります。
初冬から春先にかけてが日本酒の仕込みの時期となります。最も気温が下がる1月から2月にかけて上質な大吟醸が仕込まれます。ですので、少しずつこの時期もずれてゆきますが、基本の日本酒の一年を説明します。

冬「新酒」「しぼりたて」



日本酒は約三〜四ヶ月かけて醸造されます。例えば10月から造りを始めた場合、左記の工程を経てお正月くらいに「新酒」「しぼりたて」という状態で一部が蔵元から出荷されます。冬にしか楽しめないフレッシュな味わいが特徴です。

- 精米 ▼ 麴造り ▼ 酛造り ▼ 醸造り ▼ 発酵 ▼ しぼり ▼ 濾過

春「うすにごり酒」「おりがらみ」



そこから貯蔵が始まり、春先になると、少しだけ熟成された味わいに変化してゆきます。その部分を濾過せずに瓶詰めさせたものが春のお酒です。「新酒」の状態よりも角がとれたやわらかさができます。春先からお花見頃に楽しむことができます。

夏「夏の生酒」



冬にしばったお酒は、春に少しだけ出荷されたのち、さらにゆつくりと貯蔵されます。そして夏にはさらに旨みへのせた味わいに成長し、まだ加熱処理されない状態で「夏の生酒」として出荷されます。冬の新酒よりも味がしつかりとしています。火入れという加熱処理をしないため、生きている酵母がそのまま味に反映されるので冷蔵保存が必須です。

秋「ひやおろし」「秋あがり」



そして秋、春、夏としっかり熟成された日本酒は最後の火入れ（加熱処理）を二回して出荷されますが、一回のみ火入れした半生の状態が「ひやおろし」「秋あがり」です。もちろん、こちららも晩夏から初秋にかけてだけ出荷される限定酒で、夏生よりもさらに味わいが成長しています。



ひやおろしが出荷されたあとも、日本酒はさらに貯蔵されます。そして二回目の火入れをし、加水され、造り始めてから約一年を経て最後の瓶詰めをして出荷となります。

配送方法が発達した現代では、「貯蔵」の加減で四季それぞれに異なる味わいのお酒が出荷されるようになりました。世界中のお酒のなかでこのように四季を感じながら楽しめるのは日本酒だけです。四季折々の食材を肴に、ぜひ旬の日本酒をお楽しみください。
(一部、四季醸造といって、年間を通して酒造りをする大手酒造メーカーもあります)

文責／日本酒学講師 大越智華子

リカープラザではお酒をおいしく健康に楽しんで頂くために
様々なジャンルのお酒教室を開催しています。

選酒宣誓

日本と世界の銘酒 リカープラザ 大越酒店

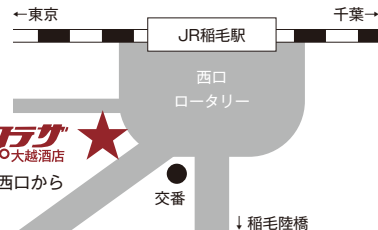
☎ 043-247-3347 FAX 043-248-0015

■月曜〜土曜 10:00〜22:00 / 日曜・祝日 12:00〜20:00

■第1・第3日曜休

<http://www.liquor-plaza.com/>

リカープラザ



お節句と日本酒

縁起のよい奇数が重なる日本の五節句と日本酒には深い関わりがあります。

一月七日 人日の節句／屠蘇酒

年酒として八世紀嵯峨天皇宮中で用いられた元旦に年中の無病を念じて飲むお酒。屠蘇散を清酒に浸したお酒で一年を若く美しく、健康にというわけです。

三月三日 上巳の節句(桃の節句)／桃花酒

平安時代、邪気を払うとされた桃花を盃に入れるところから桃の節句の名がおこったといわれています。一重の桃花を清酒に浸した花酒を飲めば病を除き、顔色が潤しく美しくなると伝わっています。

五月五日 端午の節句(菖蒲の節句)／菖蒲酒

古来中国で、菖蒲は厄払いの靈草とされてきました。五月晴れに鯉およぐ端午の節句、天正19年聖武天皇が郡臣に菖蒲酒を賜ったことから、のちに庶民の端午の節句に欠かせないものとなりました。

七月七日 七夕の節句／竹管酒・笹酒

靈妙な物質が宿ると言われる竹。青竹の筒に酒を入れて水の流れにつけ、竹の香と冷たさを味わいます。野趣あふれる夏のお酒、得も言われぬ香味がありますね。

九月九日 重陽の節句(菊の節句)／菊酒

菊花の気品と香りは、邪気を祓い寿命をのばすといわれています。菊の花を清酒に漬けたり、浮かべた花酒で祝います。五十、六十は花ならつぼみ、七十、八十は花盛り。まさに長寿の花です。