

# 海外で人気が高まる SAKE

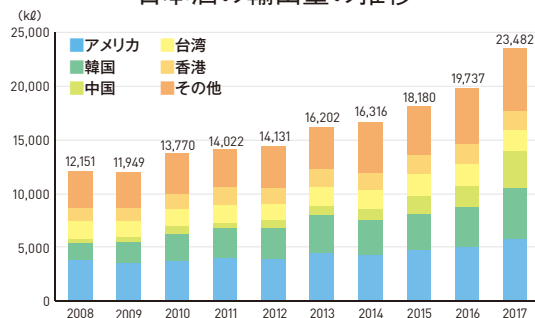
近年、世界的な日本食ブームを背景とし、日本酒の輸出量は増加傾向です。2017年の輸出量は23,482kℓと、この10年で倍増し、売上金額は約3倍の187億円となりました。海外の大規模イベントや国際会議で日本酒のPRを実施し、注目を集めているほか、「ロンドン酒チャレンジ」など海外での日本酒コンテストも開催されています。



## London

2017年の日本酒の輸出先国は67カ国。全体量及び金額のうち、アメリカ、韓国、台湾、中国、香港の5カ国・地域で約8割を占めています。

日本酒の輸出量の推移



出典：財務省「貿易統計」



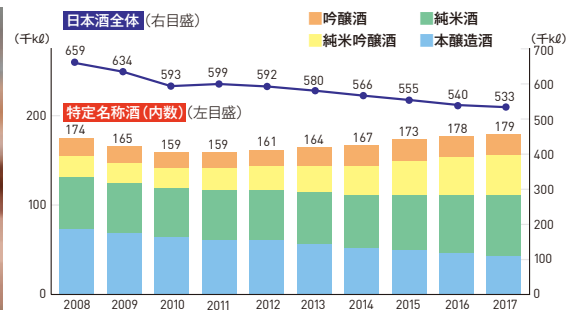
米から始まる物語

# 日本酒

太古の昔から、米と水で造られている日本酒。その香りと味わいは、バラエティに富んでいます。海外でも人気が高まる日本酒の魅力を探ってみました。

文／加藤恭子

日本酒の種類別出荷量の推移



出典：日本酒造組合中央会調べ

近年、日本酒全体の出荷量はほぼ横ばいで推移していますが、純米酒や吟醸酒などの特定名称酒（6ページ参照）の出荷量は増加傾向。消費者の嗜好が「量」から「質」へと、変化していることがわかります。

江戸時代になると灘（兵庫県）の硬水で造られる酒はキレが良いことから「男酒」、伏見（京都府）の中硬水で造られる酒はなめらかできめが細かいことから「女酒」と呼ばれるなど、日本酒の地域ブランドも確立しました。

日本酒造りの技術が大きな進化をとげたのは16世紀後半。酵母の働きによるアルコール発酵によって米が溶けた「もろみ」をこして酒粕と清酒に分ける技術や、「火入れ」と呼ばれる酒の熱殺菌処理、木桶による製造と貯蔵などが行われるようになり、一度に多くの酒を造ることができるようになりました。

## 16世紀後半以降、酒造りの技術が進歩

貴重な米から造られる日本酒は、「特別な飲み物」として、祭りや冠婚葬祭の際に欠かせないものとなったのです。

日本酒の歴史は古く、そのルーツは水稲が渡来した弥生時代にさかのぼるとされます。奈良時代には国家の組織に朝廷のための酒を造る「造酒司」が設けられ、平安時代には神社や民衆の間でも日本酒が造られるようになりました。

古来より日本人の暮らしとともに歩んできた日本酒

日本古来の祭礼や神事に欠かせない「御神酒」。神様にお供えた酒をいただくことで、その霊力を分けていただくという意味をもちます



©Hassyoudo-stock.adobe.com

4

## 原料米

日本酒の原料として優れた性質をもつ「酒造好適米」が主に使われます。

### 雄町

江戸時代末期、岡山市雄町で発見。現在の酒造好適米のルーツともいわれ、コクのある味わいになりやすいといわれます。

### 美山錦

1978年、長野県で命名。米質が硬く、醸造の際に溶けにくい性質があり、すっきりとした味わいを生みやすいとされます。

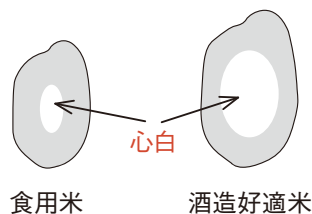
### 五百万石

1957年、新潟県の米生産量が五百万石を突破したことを記念して命名。淡麗な味わいを生みやすいといわれます。

### 山田錦

1936年、兵庫県で命名。粒が大きく、「酒米の王様」とも呼ばれ、香りがよく、コクのある味わいになりやすいといわれています。

酒造好適米と食用米の違い

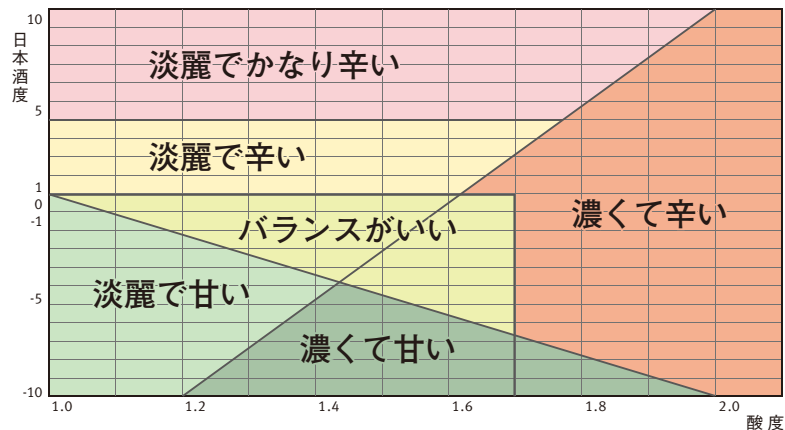


- 米の粒が大きく、吸水率が高い
- 中央部にある「心白」が大きく、麹菌が入りやすい
- タンパク質が少なく、アルコール発酵が順調に進みやすい

5

## 日本酒度と酸度

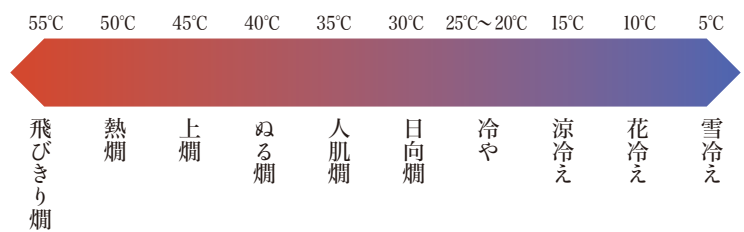
日本酒度とは酒の比重を示す指標。+になるほど糖分が少なく、-になるほど糖分が多いため、辛口、甘口の目安になります。一方、酸度が高いと濃厚で辛く感じ、低いと淡麗で甘く感じる傾向です。



6

## 飲み頃

同じお酒でも温度によって味わいが変わります。日本酒ほど温度を細かく変えて楽しめるお酒は、世界でもほかにありません。冷や(常温)、熱燗、冷酒のほか、5度刻みで呼び名が異なります。一般的に、冷やすほど味がシャープになり、温めるとまろやかになります。



### 純米大吟醸 阿富

|      |      |   |
|------|------|---|
| 原料米  | 山田錦  | 4 |
| 日本酒度 | +3.0 | 5 |
| 精米歩合 | 50%  |   |
| 酸度   | 1.5  |   |

味のタイプ

|    |      |    |      |    |
|----|------|----|------|----|
| 甘口 | やや甘口 | 中位 | やや辛口 | 辛口 |
|----|------|----|------|----|

飲み頃 6

|     |       |    |     |    |
|-----|-------|----|-----|----|
| 冷たい | やや冷たい | 常温 | ぬる燗 | 熱燗 |
|-----|-------|----|-----|----|

お酒は20才になってから。

## ラベルで分かる

# 日本酒の基礎知識

ラベルには、米の種類から飲み頃まで、さまざまな情報が記載されています。その読み方が分かったら、自分好みのお酒を見つけやすくなるかもしれません。

1

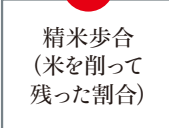
## 特定名称

国税庁が告示した「清酒の製法品質表示基準」を満たす清酒の分類で、「純米」「吟醸」「純米大吟醸」など全部で8種類あります。使用原料、精米歩合、麴米使用割合、香味などの要件が定められています。

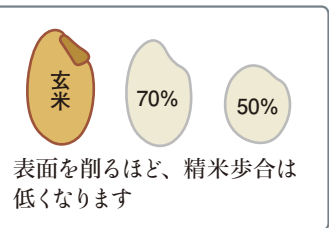
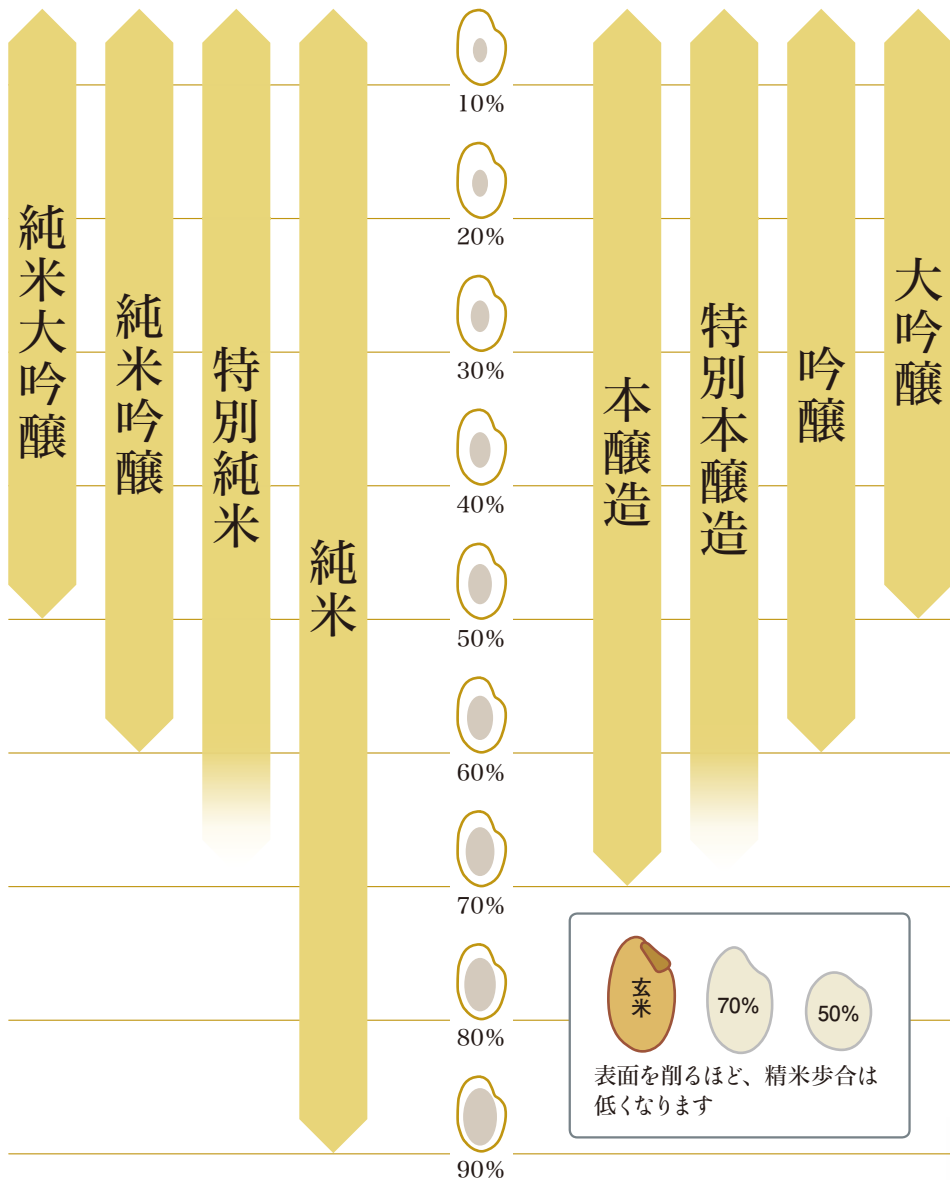
2



3



2



2  
原材料／米（国産）・米こうじ（国産）  
アルコール分16度 精米歩合50%

3

1  
純米大吟醸

あふ

aff

720ml