



酒仙人直伝！

監修：日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会

お酒をめぐるイイ話

お酒をめぐるネタを酒仙人が直伝！

[Vol. 2 配信日：2017年7月7日]

日本酒の「甘口」「辛口」は、甘い酒、辛い酒じゃないって、ホント？



(クニちゃん)
甘口の日本酒は甘くて、辛口の日本酒は辛いと思ってたけど、違うんですか？



(酒仙人)
よいところに目を付けたのお〜。そもそも「日本酒が甘口か辛口か」を判断する基準は、味が甘いか辛いかではないのじゃ。誤解をしておる人も多いようで、嘆かわしいぞよ。

実はな、「甘口か辛口か」を分ける基準になっておるのは、その酒が水より重いかどうかで決まる「日本酒度」というものなんじゃ。

甘味のもととなる糖がたくさん含まれておれば、酒は水より重くなって日本酒度はマイナスになる。逆に糖が少ない酒は軽くなり、日本酒度はプラスになる。

しかしな、「日本酒の味が甘いか辛いか」というのは、含まれている糖の量だけで決まるわけではないのじゃぞ。日本酒には糖以外にも、アミノ酸やコハク酸など、いろんな成分が含まれておるから、糖が多いからと言って甘口とは一概には言えん。

味を感じるときに、糖と同じように大切な要素は酸味じゃ。人間の舌は甘味と酸味のバランスで甘辛を判断しておるから、糖がたくさん含まれている酒でも、酸が多ければ辛く感じるし、逆に糖が少なくても酸も少なければ甘いと感じるんじゃ。

甘口の酒は、アミノ酸などの旨味成分の多い酒と考えるとよい。それから、飲んだときの味の印象は、香りも大きな役割を持っておる！ 甘い香りの酒は、どんなに日本酒度がプラス（辛口）でも、飲んでみると甘く感じるものなのじゃ。奥が深いのお〜。

まずは先入観を捨てて、「香りが華やかですっきりしたタイプ」とか「酸味がそこそこあって、旨味のあるタイプ」のように、お店の人に注文してみてくださいはどうか？

◆参考・『酒がもっと旨くなる！ 日本酒学』（洋泉社）

【注意】

- ・記事、データ等の著作権その他一切の権利はNPO法人FBOに帰属します。
- ・記事・データ等の正確性については万全を期しておりますが、当該記事・データ等の利用により生じた不利益や問題等について当会は責任を負うものではありません。
- ・記事・データ等は予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。