



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. 5 配信日：2017年7月28日]

日本酒は「出荷時期で味の特徴が違う」って知ってた?



(クニちゃん)

「新酒」とか「生酒」、「ひやおろし」って聞いたことあるけど、どう違うんですか?



(酒仙人)

日本酒造りの本番は、なんと言っても冬なのじゃ。ほとんどの蔵は、10月から3月の寒い時期に日本酒を作っておる。

最初の酒が出来上がる11月末から12月に出荷される日本酒が「新酒」じゃ。「しぼりたて」「初しぼり」と言うこともあるのお〜。味の特徴は、新鮮な香りと爽やかな苦み、キレのよい飲み口じゃ。

この時期は、ほかにもフレッシュなものがいろいろ登場するぞよ。「あらばしり」って知っておるかの? 醪(もろみ)と言うてな、原料を混ぜて発酵させて、最後に搾って日本酒になる直前のものなんじゃが、それを搾るときに最初に出てくる酒を「あらばしり」と言うんじゃ。新酒同様、キレのある飲み口で、華やかな香りが魅力となっておる。

3月から5月限定で、「にごり酒」「うすにごり酒」「滓(おり)がらみ」と言う、うっすら濁った日本酒もあるぞよ。瓶の中でまだ酵母が生きておって、口に含むと「シュワッ」とはじける微炭酸を含むものもある。近ごろはコレがまた、なかなか人気じゃ。

6月から8月にかけての夏の季節は「冷やして飲むとおいしい酒」が出荷される。フレッシュ感が求められるから、いわゆる「生酒(なまざけ)」が多いんじゃ。「生酒」は、通常2回行う「火入れ」(加熱処理)を1度もしない日本酒のこと。夏場は生酒を凍らせた「凍結酒」も出回るから、半解凍でみぞれ状のものを、ぜひとも飲んでみんしゃい。

秋まで貯蔵して熟成させた日本酒は、味がまろやかになる。「ひやおろし」「秋あがり」と言われておる。クニちゃんも、ぜひ季節による日本酒の味の違いを試してみてはどうかの?

◆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。