



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. 13 配信日：2017年11月24日]

日本酒造りにベストな「寒造り」の季節到来！



(クニちゃん)
日本酒って、主に冬に造られるって聞いたんですが、なぜ寒い時季かいいのか教えてください。



(酒仙人)

今年も日本酒造りが始まったのお～。
確かに、酒蔵の多くは10、11月頃から3月頃にかけての寒い時期に日本酒を造るんじゃ。これを「寒造り」と呼んでおる。

そもそもなんで寒い時期に日本酒を造るのか、教えてしんぜよう。寒造りが行われるようになったのは、江戸時代からといわれておる。それ

までは、新酒、間酒、寒前酒、寒酒、春酒といったように、年間を通じて造られておったんじゃよ。

寒造りが始まった理由はいくつかあるんじゃが、まずは「冬は寒いので雑菌が繁殖しにくく、また発酵に必要な一定期間の低温状態が確保しやすいので、酒造りにとって最適な環境であること」、次に「労働力を確保しやすいこと(冬場は農家の手が空く)」、さらに「酒造統制の一環として寒造り以外の醸造が禁止されたこと」などが挙げられるのよ。それが定着して、今日に至ったというわけじゃ。

蔵によってさまざまじゃが、一般的に日本酒造りにはだいたい3カ月かかるから、12～1月ごろから「新酒(しぼりたて)」が出荷されるんじゃ。出来上がったばかりの日本酒は、フレッシュ感があってのよ、とても飲みやすい味わいとなるんじゃ。クニちゃんも、友達を誘って楽しんではいかかかな？ ワシも誘ってくれれば、うれしいんじゃが……



◆参考文献：日本酒の基 著：日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会(SSJ)

【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。