



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.9 配信日：2017年9月22日]

### 秋ならではの日本酒「ひやおろし」は旬の食材にピッタリ！



(クニちゃん)  
秋になると「ひやおろし」という日本酒をよく見かけるんだけど、どんな日本酒なんですか？



(酒仙人)

「ひやおろし」というのはな、冬場に造られた日本酒を、春・夏を越えて寝かせて、秋口に蔵から出荷したものでのお～、9月から10月頃に出回るんじゃ。つまり「秋ならではの」日本酒という訳じゃな。

日本酒を造るとき、普通は2回火入れ（低温加熱殺菌）するんじゃが、「ひやおろし」の場合、火入れは貯蔵する前の1回だけのものが多い。これは「生詰め」と言われておる技法じゃ。「ひや」＝「生」、「おろし」＝「出荷する」が語源とされておるぞよ。

半年間ほど寝かせると、飲み口はまろやかに、味わいはより深くなるんじゃ。「秋あがり」や「秋晴れ」と呼ばれることもあるのお～。魚介類、肉類を問わず、脂ののった魚など秋の食材と抜群の相性じゃ。お燗にも向くから、秋にピッタリの日本酒として人気じゃ。

近年は純米酒だけでなく大吟醸酒、吟醸酒、本醸造酒、無濾過生原酒系など、いろいろな「ひやおろし」が登場しており、バラエティーが豊かになってきたぞい。

クニちゃんも、この秋、いろんな種類の「ひやおろし」を楽しんでみんしゃい。



◆参考資料：SSI セミナー資料

#### 【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。