

日本酒にも種類がある！

お店や飲食店などにある日本酒に、「吟醸」や「本醸造」などの文字が書かれているのをみなさん一度は目にしたことがあるかと思います。

これらは、日本酒の違いを表しています。

精米歩合 醸造 アルコール の添加	規制なし	70%以下	60%以下	
あり	—	本醸造	特別本醸造	
			吟醸	大吟醸
なし	純米		特別純米	
			純米吟醸	純米大吟醸

熱燗 向き ← → 冷 向き

❖精米歩合

玄米から表層部分を削り、残った米の割合を％で表したものを「精米歩合」といいます。

米の表層部分には、たんぱく質や脂質、でんぷんなどの栄養素があり、日本酒をつくるうえでは重要な栄養素です。しかし、これらの栄養素が多すぎると、雑味となり、お酒の香りが消されてしまう原因となります。これを解消するため、米の表層部を磨き、必要のない部分を取り除きます。

精米歩合が高い(％の数値が低い)と、時間をかけて磨かれたお米が使われた証拠、つまり、ぜいたくな日本酒ということになります。

❖醸造アルコール

5ページでお話した日本酒の製造方法「並行複発酵」。そのままの日本酒は『純米酒』となりますが、サトウキビやトウモロコシから作られたアルコール「醸造アルコール」を添加しすると、『吟醸酒』、『本醸造酒』になります。

「醸造アルコール」を添加すると、すっきりとした味わいにしたり、香りをより引き出したりするなどの役割を果たしてくれます。

ちょっと 神結酒造の日本酒をご紹介します！

純米吟醸
たましずく



北播磨地域で生産された山田錦を使用。

やわらかい吟醸香と、ほんのりとした甘味が薫り、爽やかな酸味が口一杯に広がるお酒です。

大吟醸
神結

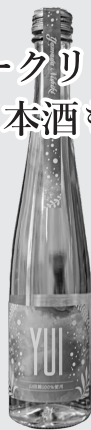


加東市東条地域で生産された山田錦を100％使用した大吟醸酒。

吟醸香が高く、淡麗辛口ながらまろやかな口当たりの上品なお酒です。

スパークリングの
日本酒も！

神結
YUI



他にも、色々な日本酒を
造られています！



▲ 播州加東市産山田錦と日本酒HP

取材にご協力いただいた“神結酒造”のみなさん

