

日本酒のお米ごいまで知ってる？



「日本酒はお米でできてる」。みなさんご存知の通りですよ。では、普段食べてるお米でお酒は造られているのか？という疑問が浮かびます。そこで、今回はここを軽く掘り下げて、日本酒に使われているお米のことをもっと皆さんに知っていただき、より日本酒に親しんでいただきたいと思います。

高価な日本酒ほど削ってナンボ 日本酒造りに適したお米とは

さて、日本酒を造るのに適したお米とはどんなお米なんだろう？

私がよく飲む純米酒と吟醸酒は、精米歩合70%以下と定められています。「精米歩合」とはお米をどれだけ削ったかの数値で、70%とは玄米を30%削り、酒造りに必要な心白（米粒の中心にある白色不透明な部分）が70%ということ。ちなみに、ここで削った30%は米ぬかとなり、肥料などに使われます。だいたい60%で「純米吟醸」、50%で「大吟醸」と削れば削るほど高価なお酒になっていくのです。ということは、お米を削ることが前提になっている日本酒造りには、削っても心白が大きい大粒のお米が適しているのです。

お米によって味わいが変わる 「酒造好適米（しゅぞうこうてきまい）」

普段食べるお米は、粒が小さく中々削るのに難しい。そこで出てくるのが「酒造好適米」というお米。あまり聞き慣れない名称ですが、ずばりお酒造りに適してるお米のことです。

ここまで読んだ日本酒好きの方だったらわかると思いますが、お酒のラベルに『山田錦』ってよく見ますよね。

これこそ「酒造好適米」の代表みたいなお米です。普段私たちが食べているお米の約2倍もある大きい粒で、これを削ってお酒を造っていきます。「酒造好適米」の簡単な代表例を出すと、

①『山田錦』は、さらっとしていて、香りが強い日本酒に。酒米の王者ともいわれる人気の酒米で、粒も大きく酒造りが安定してる（ほかに『美山錦』、『出羽燦々』、『愛山』など）。

②『五百万石』は、さらっとしていて、香り控えめな日本酒に。生産量日本一の酒米で、淡麗辛口の酒に仕上がりがやすい（ほかに『美郷錦』、『吟の精』など）。

③『雄町米』は、濃醇で香りが強い日本酒に。岡山生まれの古いお米で味に幅があり、しっかりとした酒質を生み出す人気の高い米のひとつ。

ほかにもたくさんのお米があり、米で選ぶお酒というのもカッコいいと思いませんか？自分好みの「酒造好適米」を探してみたいかがでしょう。

ここまで来たら、もうあなたは日本酒の虜！

