

「純米酒」と「吟醸酒」の

違いとは？



はじめまして、佐賀県・たら竹崎温泉にある『旅館 鶴荘』の若主人です。

当旅館は、九州でちよつとは人気のある竹崎カニとたら竹崎温泉、さらに僕の趣味から始まった「佐賀の日本酒」を存分に楽しめるように、日々頑張っております。

さて、このコーナーでは日本酒の素晴らしさをお伝えします。「日本酒で乾杯！」をされる方が一人でも増えることを願い、知っているようで知らない「日本酒の話」を書き殴っていきますので、どうかお付き合いください。

旅館でお酒を提供し、色々な方と日本酒の話をして感じるのですが、本当に皆さん日本酒をあまりご存知でない！九州では日本酒に対し、焼酎の消費量が圧倒的に多いため、こんなに美味しい日本酒が飲まれないのも無理もありません。日本酒が選べない理由として、種類が多過ぎて何をどう飲んでいいかわからないことや、一つの酒蔵で作る銘柄でも純米酒に吟醸酒、純米吟醸に大吟醸、特別純米などがあり違いが分からないことが挙げられるのではないのでしょうか？正直、この中から本当に飲んでみたいお酒を探すのは困難ですよね。そこで、今月のテーマは「純米酒」と「吟醸酒」。みなさん違いはご存知ですか？まずは簡単に日本酒をグループ分けしてみましよう。

純米酒とは？

はじめに「純米酒」という名前が付く部類のお酒は、米と水と米麴だけで造ったシンプルな日本酒の総称です。この中には①純米酒、②特別純米、③純米吟醸、④純米大吟醸があり、数字が進むにつれてお酒が良質になり、価格も上がります。



吟醸酒とは？

次に「吟醸酒」と付くものは、いわばアクセ

ントがある部類の日本酒といえれば分かりやすいでしょう。なぜアクセントなのか？米と水と米麴でお酒を造るまでは「純米酒」と同じですが、一つだけ「醸造アルコール（※）」というアクセントが加わります。「吟醸酒」は①本醸造、②吟醸酒、③大吟醸があり、こちらもこの順番で酒質、価格とも上がります。「醸造アルコールって二日酔いの元？」なんていう方もいらっしゃるかもしれませんが、大間違い！僕から言わせると「醸造アルコール」は料理を作る上での「調味料」みたいなものです。あと少し塩を振ったら美味しくなるんだっいたら入るべき！絶対美味しくなるはずですよ。

以上、シンプルな気分の際は「純米酒」、ちよつとアクセントが欲しい気分だったら「吟醸酒」という風を選んでみてはいかがでしょう？今日飲むお酒は「純米」？それとも「吟醸」？

※醸造アルコールとは？

食用に用いられるエタノールのこと。主に日本酒の品質調整やアルコール度数の調整などに用いられる。清酒を腐敗させる乳酸菌の一種・火落菌（ひおちきん）の増殖を抑える役目もある