

# 皆さんの好みは

## 辛口？甘口？それとも…



旅館で日本酒を出してよく聞かれるのが、「辛口のお酒なの？」や「すっきりした辛口タイプがほしい」など、「辛口」の日本酒の要望が本当に多い！味わうというより、喉ごしを好まれているようですが、特に年配の男性の方からよくご注文をいただいています。人間の味覚、官能の部分はあくまで個人の好み

みが反映されやすく、日本酒を辛く感じたり、甘く感じる感覚は人それぞれで異なるし、そのとき一緒に召し上がる料理によっても変わってくる、というのが正直なところなんです。特に佐賀の日本酒は、「濃厚甘口」のお酒が昔から多いため、辛口としてオススメするのが本当に難しいのです。そこで今回は、日本酒の味の見分け方をお教えます。

### 辛口・甘口はココをチェック！

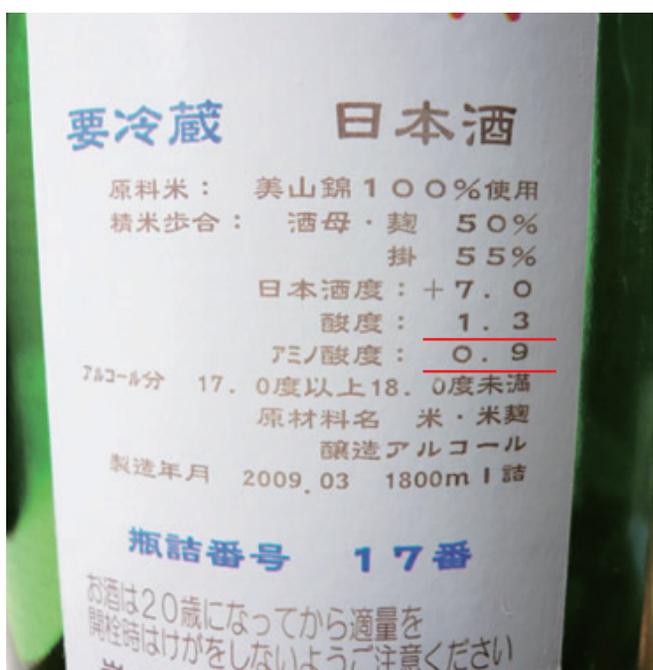
皆さん、お酒の瓶を見てください。瓶に付いているラベルには、蔵が伝えたいことがしっかりと書かれています。はじめに見てほしいのが、「日本酒度」の数字。

この数字は+（プラス）と-（マイナス）で表示されており、「+が辛口」、「-が甘口」とい

うのが一つの目安になります。これは、アルコールの比重が水の比重より軽ければ+、重ければ-となります。これはどういうことかというところ、+は糖が少ないので「辛口」、-は糖が多いので「甘口」となっているのです、ぜひ覚えておきましょう。

### ラベルには味を決める情報満載

日本酒のラベルには「日本酒度」に加え、「酸度」「アミノ酸度」も表記されています。これも味を決める大事な要素で、「酸度」が高いと辛く濃い感じに、「アミノ酸度」が高いと奥行きのある濃厚な味わいになります。最近では、糖だけで判断する辛口・甘口以外にも、酸味やうま味成分も合わせた「エキス分」として考え、+はエキス分が少ない「淡口」、-はエキス分が多い「濃口」とする考えもあります。日本酒の味は甘・辛・酸・苦・渋といった味覚以外にも、香り・舌触り・旨み・温度などすべての微妙なバランスで決まるため、好みの味を探す際の一つの目安としてみてください。今月は珍しくまじめなテーマを取り上げました。難しく書きましたが、とにかく飲



ラベルに表記されている数字をチェック！※「酸度」「アミノ酸度」は表記されていない銘柄もあります。

んでみないと分かりません。ラベルを吟味しながら、じっくり飲んでみてください。あなたの好みの日本酒が、絶対見つかりますから!!