

- 1 본 책자는 독립행정법인 주류 종합연구소가 「가격 및 상품 라벨에 관한 연구」의 견해 등을 바탕으로 소비자 여러분이 청주의 상품 라벨을 읽을 때에 참고하실 수 있도록 작성한 것입니다.
- 2 본 책자의 전자 파일 (pdf 형식) 은 본 연구소 홈페이지로부터 다운로드할 수 있습니다.
- 3 전자 파일을 바탕으로 책자를 작성할 때에는 홈페이지상의 주의점 등을 읽어 주십시오.
- 4 본 책자에 관한 문의는 주류 종합연구소 도쿄사무소 주류정보실 (TEL.03-3910-6237) 로 해 주십시오.



## 일본주 라벨 용어 사전

독립행정법인 주류 종합연구소편

〒739-0046 히로시마현 히가시히로시마시 가가미야마 3-7-1

TEL: +81-82-420-0800 FAX: +81-82-420-0802

<http://www.nrib.go.jp/> E-mail: [info@nrib.go.jp](mailto:info@nrib.go.jp)

2009년 4월 초판 발행

2012년 12월 제2판 발행

2013년 10월 제3판 발행

# 일본주 라벨 용어 사전

맛있는 일본주를  
선택하기 위해서



# 일본주 라벨에는 무엇이 적혀있을까요?

①~⑨는 실은 법령 등으로 표시가 의무화되어 있는 것입니다. 이 외에도 생주의 보존·음용상의 주의, 외국산 청주 등의 표시도 의무화되어 있습니다.

- ① 알코올분 ———— アルコール分 16.0 度以上 17.0 度未満
- ② 원재료명 (올은 쓰지 않게 되어 있다) ———— 原材料名 米・米こうじ・醸造アルコール
- ③ 정미 비율 (특정 명칭주인 경우에만 해당) ———— 精米歩合 60%
- ④ 원료쌀의 품종과 산지 ———— 山田錦 (兵庫県産 100%)
- ⑤ 품목 (“일본주” 라고 쓸 수도 있음) ———— 清酒 720ml
- ⑥ 품용량 ———— 製造年月 24.3
- ⑦ 제조 시기 ———— 24.3
- ⑧ 제조자의 명칭 및 제조장 소재지 ———— 酒類総合研究所 広島県東広島市鏡山3-7-1

**本醸造**  
**酒 総 研**

⑩ 특정 명칭 (간조, 준마이, 혼조주)

있 ⑩~⑫는 법령 등에서 정해진 요건을 만족할 때에만 표시할 수 있습니다. 기타 저장연수, 품질 우려를 강조하는 말, 유기산 사용 등도 표시 요건이 정해져 있습니다.

⑨ 미성년자 음주방지 주의

⑪ 산지명

本醸造 **酒 総 研** 東広島市の酒 樽酒

⑫ 술의 특징을 나타내는 어구 (원주, 생주, 생지정주, 순수 일본주, 통술)

上撰

⑬ 메이커의 독자적인 등급 매김 구분 (메이커가 임의로 표시하는 어구)



뒷 라벨 (병 뒷쪽에 붙어 있으므로 이렇게 말합니다) 을 부친 제품도 자주 볼 수 있습니다. 주로 그 제품에 대한 설명이나 품질을 아는 데에 참고가 되는 각종 데이터가 적혀 있습니다.

**製品の特徴**

- 酒造好適米を贅沢に使用しました
- 伝統の生もとを採用、手造りにこだわりました
- 旨味に富んだ辛口本醸造酒です

原料米	山田錦	精米歩合	60%
使用酵母	協会701号		

成分	日本酒度	+5
	酸度	1.6
	アミノ酸度	1.6

**甘辛**

甘口	やや甘口	やや辛口	辛口
----	------	------	----

**おすすめの飲み方**

冷やして	室温	ぬる燗	熱燗
△	○	◎	○

酒類総合研究所  
広島県東広島市鏡山3-7-1

## 용어 사전 목차

- 원재료..... 3
- 제조년월 ..... 5
- 성분 ..... 5
- 특정 명칭 ..... 7
- 등급 매김 명칭 ..... 7
- 타입・호칭 ..... 7
- 주조 용어 ..... 11
- 【기타 용어】

**제품 특징**

- 주조 호적미를 동북 사용했습니다
- 전통적인 가모토 제법을 채용, 수제를 고집했습니다
- 맛이 풍부한 드라이 혼조주입니다

원료쌀	아마다나시케	정미 비율	60%
사용	협회 701 호		
성분	일본주도	+5	
	산도	1.6	
	아미노산도	1.6	

**매콤한 맛**

달 맛	조금 단맛	조금 매운 맛	매운 맛
-----	-------	---------	------

**관장 음주법**

차게	상온	미지근하게	뜨겁게
△	○	◎	○

주류 종합연구소  
히로시마현 히가시히로시마시  
가카미야마 3-7-1



상품 라벨을 읽고 선호하시는 일본주를 찾으실 때에 참고로 하기 위해 라벨에 비교적 자주 사용되는 용어를 픽업해서 이 용어 사전을 만들었습니다.

## 일본주 라벨 용어 사전

### ( 원재료 )

#### 주조 호적미

米

일본주 만들기 적합한 성질을 가지는 주조 전용 쌀 품종의 총칭. 식량법에서는 주조용 현미라고 한다. 밥으로 먹는 쌀보다 입자가 크고 심백이 있는 것이 많다. 야마다니시키를 비롯한 유명 품종 외에, 최근에는 각지에서 우수한 신품종이 개발되고, 또한 오래된 품종을 부활시켜서 일본주의 다양성을 풍부하게 하고 있다. 전국에서 적어도 96 품종 (2011년) 이 재배되고 있다.

#### 심백

米

쌀 중 심부가 희고 불투명하게 보이는 상태 또는 그 부분을 호칭한다. 심백이 있는 것은 주조 호적미에 있어서 좋은 성질로 여겨지고 있다.



#### 야마다니시키

米

대표적인 주조 호적미 품종. 향기가 많은 다이간조주용으로서 특히 인기가 있다. 1936년 품종 등록.

#### 고하쿠만고쿠

米

니가타, 호쿠리쿠를 중심으로 재배되고 있는 주조 호적미인 유명 품종. 1956년 품종 등록.

#### 미야마니시키

米

1978년에 품종 등록된 주조 호적미 품종. 비교적 내한성이 강해서 북일본에서 많이 재배되고 있다.

#### 오마치

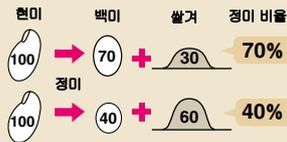
米

1922년에 품종 등록된, 주조 호적미의 주요 품종중에서도 오래된 품종. 독특한 「풍만감」 을 가지는 술로 도기 때문에 탄탄한 인기가 있다.

#### 정미 비율

米

재정미 공정에서 쌀을 얼마나 정미했는지를 원래의 현미 중량에 대한 백미 중량 비율로 나타내는 숫자. 예를 들면 정미 비율 40% 라고 하면 100kg의 현미를 정미해서 40kg의 백미를 만들었다는 것을 나타낸다.



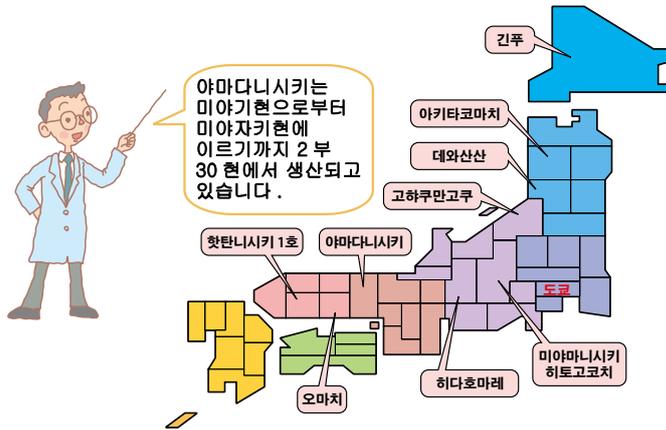
좌측부터 현미, 정미 비율 70%, 40% 인 백미

#### 누룩 쌀

米

누룩만들기에 사용하는 원료 쌀을 가리킴.

## 술 만드는 데 적합한 쌀의 주된 생산지



## 술 만드는 데 적합한 쌀의 검사량, 품종별 베스트3

품종	주된 생산지	검사수량 (톤)
1 야마다니시키	효고, 오카야마, 후쿠오카, 도쿠시마 등	21,158
2 고히쿠만고쿠	니가타, 도야마, 후쿠이 등	18,345
3 미야마니시키	나가노, 아키타, 야마가타 등	6,049

출처: 2012년도 생산 (2012년 4월 ~2013년 3월) 쌀 농작물 검사 결과 (농림수산성 「속보치」)

## Q 구입한 후의 보존에서 주의할 점은?



**A** 생주는 냉장고에 넣고 가능한한 빨리 마실 것. 가열살균 (불로 가열) 한 술이라 할지라도 가급적 어둡고 서늘한 곳에 보관해 주십시오. 개봉한 후에는 술이 공기에 닿아 점차 산화되며 품질이 떨어집니다. 냉장고에 넣어 둘 것을 권장합니다.



## 가게마이

米

누룩쌀과 쌀이 되는 단어로 이것은 찌서 주모, 지게미에 뿌리는 (더하는) 쌀.

## 고정백

米

고도로 정미해서 쌀을 희게 연마했다는 의미. 따라서 정미 비율로 나타내면 반대로 낮게 되었다는 것이 된다. 업계에서는 자주 사용하는 말이지만 고정백 = 저정미 비율이라는 정밀 햇갈리는 관계다.

## 고도 정미

米

고정백과 같은 의미

## 쌀 누룩

麹

쌀에 누룩균을 넣은 것. 균이 만든 효소의 작용으로 쌀을 녹이고 전분을 포도당으로 바꾸어서 효모를 먹일 수 있게 하는 역할을 가지고 있다.



## 양조 알코올

酒精

옥수수, 당밀이나 곡류를 발효, 증류해서 만들어진다. 일본주의 향미를 조정하기 위해서 사용된다.

양조 알코올은 저희들 효모가 만듭니다.



## 당류

糖類

맛의 조정을 위해서 넣는 물엿이나 포도당을 가리킨다.

## 산미료

酸味料

맛을 조정하기 위해서 넣는 호박산, 구연산 등을 가리킨다.

## 〔 제조년월 〕

청주에서는 원칙적으로 제품용기에 넣은 연월을 「제조년월」로서 표시하게 되어 있다.

## 〔 성분 〕

### 알코올분

술 100밀리리터에 포함되는 알코올의 밀리리터 수. 「도」로 나타낸다.

### 일본주도

일본주의 당분의 많고 적음, 즉 「매콤한 맛」을 간편하게 나타내는 척도. (+)로 될 수록 매운 맛, (-)로 될 수록 단 맛으로 된다.

### 산도

산의 양을 나타내는 지표. 산도가 높으면 맛이 진하게 느껴진다. 또한, 단 맛이 숨겨지기 때문에 매운 맛으로 된다. 일본주도와 함께 일본주의 맛을 결정하는 중요한 성분 지표이다.

### 아미노산도

아미노산의 양을 나타내는 지표. 많을수록 맛이 풍부한 술, 적을수록 열은 타입이라고 할 수 있다.

## 일본주도와 단 맛, 매운 맛

일본주도는 청주의 비중을 나타내는 데에 편리하도록 구리된 독특한 척도이지만, 계량법이라는 범용에도 들어있는 유사비른 단위입니다. 15℃에서 측정해서 4℃의 물과 그것보다 가벼운 것은 플러스 값, 무거운 것은 마이너스 값을 가집니다.

당분이 많은 술은 비중이 높으므로 일본주도로 말하면 (-)로 됩니다. 즉, 일본주도가 마이너스로 될수록 술은 당분이 많아서 단 맛으로 됩니다. 반대로 당분이 적으면 상대적으로 비중이 가벼기 때문에 일본주도가 플러스로 될수록

매운 맛의 술이 됩니다. 그렇지만, 술의 비중은 알코올분에 따라서 크게 달라지므로, 알코올분이 같은 정도의 술끼리가 아니면 일본주도에서 「달다」, 「맵다」의 비교는 할 수 없습니다.

가기에 산미가 있으면 그만큼 혀가 느끼는 단 맛이 숨겨지기 때문에 당분이 같아도 산미가 강한 술은 더욱 매운 맛이 됩니다. 일본주도만으로 일본주의 달고 매운을 정확하게 나타내는 것은 좀처럼 어려운 것입니다.



$$\text{일본주도} = ((1/\text{비중}) - 1) \times 1443$$

단, 비중은 일본주도를 알고자 하는 술의 비중 (15℃ / 4℃).

## 특정 명칭 청주 등의 성분 (평균치)

	일반주	긴조주	준마이주	혼조조주
시료수	538	532	500	473
알코올분	평균치 15.5	16.0	15.5	15.5
일본주도	평균치 +4.0	+4.2	+4.1	+5.2
산도	평균치 1.2	1.3	1.5	1.3
아미노산도	평균치 1.3	1.3	1.5	1.4

국세청, 2010년도 전국 시판주류 조사

## 특정 명칭

### 특정 명

국세청이 고지한 「정주의 제법 품질표시 기준」에 「특정 명칭」이라는 것이 있다. 10페이지 표의 각 요건을 만족하고 있으면 각각의 특정 명칭을 표시할 수 있다. 이것은 말하자면 국가가 정한 규격이라고 할 수 있다.

### 긴조주

쌀을 연마하고 저온에서 천천히 양조하는 긴조만들기를 한 술. 옛날에는 품평회를 위해서 술 기술자가 기술의 정수를 다해서 만든 것으로 거의 시장에 나오지 않는 술의 예술품이라고 일컬어졌다. 최대 특징은 긴조향이라고 불리는 섬세하고 플루티한 향기. 긴조향이 강한 것은 따뜻하게 하면 향을 해치기 때문에 보통은 데운 술로 마시지 않는다.

### 준마이주

쌀과 쌀 누룩만으로 만드는 술. 부드러운 맛이 있는 술이 많다. 제대로 된 맛으로 데운 술에서 냉주, 온더락스, 온수 락테일 등, 여러가지로 즐길 수 있다.

### 혼조조주

여러가지 타입이 있다. 여러가지 타입이 있다. 지게미를 짜기 전에 소량의 알코올을 더해서 적절하게 맛을 조정하고 있으므로 데운 술로 경쾌하게 마시는 것이 많다.



## 혼조조주

### 상선

이전의 일급주에 상당하는 레벨의 술 호칭으로서 자주 사용되고 있는 말.

## 타입·호칭

### 신주

그 해에 만든 술. 플래쉬한 맛이나 향을 즐길 수 있다.

### 고주

1년전 또는 그 이전에 만든 술을 이렇게 부른다. 숙성향과 부드러운 맛이 특징이다.

### 장기 저장주

장기간 저장해서 숙성시킨 술. 옛날에는 일본주는 장기 숙성용으로는 좋지 않다는 것이 상식이었지만, 제법의 진보 등으로 일본주는 숙성해서 맛있어진다는 새로운 상식으로 바뀌고 있다. 긴조주 타입에서 맛이 진한 것까지, 다양성이 풍부. 0년 저장주, 비장주, 대고주 등의 이름으로 판매되고 있다.

### 원주

짜고나서 물을 가하지 않은 술. 가수하지 않아서 알코올분이 높고 맛이 진한 것이 많다. 온수나 냉수로 선호하는 농도로 섞어도 맛있게 마실 수 있다.



옛날에는 급별제도로 일본주는 특급, 1급, 2급으로 등급이 나누어져 있었지만, 1992년에 그 제도가 폐지되었다. 그렇기 때문에 고객이 제품 선택 시에 혼란을 일으키지 않도록 메이커가 그것을 대신하는 호칭으로서 생각해 낸 것으로 각종 호칭이 있다. 가장 많은 것은 특선-상선-가선이라는 호칭으로 각각 특급, 1급, 2급 클래스를 가리킨다. 특히 상선은 널리 사용되고 있으며 1급 클래스 제품의 다수에 「상선」 표시가 되어 있다. 그 외에도 금○-은○ 흑○-청○ 등, 각 메이커가 고안한 여러가지 독자적인 등급 매김이 있다.

### 일본주도의 측정

오른쪽 그림과 같은 비중계(일본주도계)를 15℃로 온도 조정한 술에 띄워서 눈금을 읽습니다.



+20  
+10  
±0  
-10  
-20



일본주는 라벨에 제조연월이 적혀있지만, 구입할 때에는 가능한한 최신의 것을 고르는 것이 좋을까요?



A 아니요, 그렇게 신경쓰실 필요는 없습니다. 생주는 맥주와 마찬가지로 가능한한 새로운 것이 좋다고 할 수 있지만, 가열 살균(화입)을 한 제품에서는 어지간히 보관 조건이 나쁘지 않는 한 2~3개월에 품질이 열화하는 일은 없습니다.

## 수제

시루로 쌀을 찌서 소형 덩개 또는 상자로 누룩을 만들고, 주모는 생, 야마이치 또는 소쿠즈를 사용하는 등, 전통적인 제법으로 만든 준마이주 또는 혼조주.

## 생주 생저장주 생힐주

청주는 보통 출하까지 2회 가열 살균(화입) 하지만, 이 화입을 한 번도 하지 않은 술을 생주라고 하며, 병에 넣을 때에 1회 화입을 한 술을 생저장주, 저장전에 화입은 하지만 병에 넣을 때에는 하지 않는 술을 생힐주라고 해서 구별하고 있다. 일반적으로 열을 가하지 않은 만큼 플라쉬한 향미가 있는 술이다. 차게 해서 마시는 것이 좋다.



## 귀양주

주류 종합연구소의 전신인 양조시험소에서 고안된 단 맛의 독특한 결착함이 있는 술. 고문서 「연화식」에 있는 오래된 술 제조법 「시오리」를 힌트로 일부 원료수 대신에

## 순수 일본주

다일 제조장에서 양조된 준마이주인 것을 나타내는 말.

## 저알코올주

알코올 도수가 낮은 청주. 소비자의 라이트 지향에 맞추어서 많은 상품이 출시되었다. 발포성인 것, 산미나 감미에 특징이 있는 것, 탁주, 통술 등, 실로 다양하다. 앞으로의 주목 상품중의 하나이다.

## 통술

일단 삼목통에 넣어서 통의 향을 가한 술. 삼목향이 일본주와 어울린다.

## 히야오로시

옛날, 추운 때에 제조한 술을 저장하고 가열이 되어 맛이 정리된 때에 차가운 상태로 통에 넣어 출하한 것으로부터 이렇게 불렀다. 최근 계절상품으로서 부활했다. 생힐로 손상되기 쉬우므로 정모에서는 냉장된 것이 많지만, 상온에서 미지근한 상태로 향미를 즐길 수 있는 것이 많다.

## 활성 청주

청주의 지게미를 조직이 거친 포 등으로 가볍게 거르기만 한 탁한 술. 탁주라고도 한다. 원래는 생제품으로 효모가 살아 있으며, 병안에서 발효가 계속되고 있다는 의미에서 이런 이름이 붙었지만, 지금은 주질을 안정시키기 위해 화입한 것이 많다. 생인 것은 취급에 주의가 필요하므로 상품 라벨의 설명을 잘 읽는 것이 좋다.

## 특정 명칭과 그 요건

특정 명칭	사용 원료 <sup>※1</sup> <sup>※2</sup>	정미 비율 <sup>※3</sup>	누룩 쌀 사용 비율	향미 등의 요건 <sup>※4</sup>
긴조주	쌀, 쌀 누룩, 양조 알코올	60% 이하	15% 이상	긴조제조, 고유의 향미, 광택이 양호
다이긴조주	쌀, 쌀 누룩, 양조 알코올	50% 이하	15% 이상	긴조제조, 고유의 향미, 광택이 특히 양호
준마이주	쌀, 쌀 누룩	-	15% 이상	향미, 광택이
준마이긴조주	쌀, 쌀 누룩	60% 이하	15% 이상	긴조제조, 고유의 향미, 광택이 양호
준마이다이긴조주	쌀, 쌀 누룩	50% 이하	15% 이상	긴조제조, 고유의 향미, 광택이 특히 양호
특별준마이주	쌀, 쌀 누룩	60% 이하 또는 특별한 제조 방법	15% 이상	향미, 광택이 특히 양호
혼조주	쌀, 쌀 누룩, 양조 알코올	70% 이하	15% 이상	향미, 광택이 양호
특별혼조주	쌀, 쌀 누룩, 양조 알코올	60% 이하 또는 특별한 제조 방법	15% 이상	향미, 광택이 특히 양호

※1 원료 쌀은 농산물 검사법에서 3등 이상으로 등급이 매겨졌거나 이것에 상당하는 품질인 것이 아니면 안된다.

※2 양조 알코올의 사용량은 백미 중량의 10% 이하로 제한되고 있다.

※3 실제의 정미 비율을 표시하는 것이 의무화되어 있다.

※4 「긴조제조」의 명확한 정의는 없지만, 정미 비율이 낮은 백미를 사용하고, 저온에서 발효시키는 것에 의해 독특한 「긴조향」을 자아내는 제법을 말한다.

**Q** 왜 고가의 다이긴조주에서도 원료에 알코올을 사용하고 있습니까?



**A** 긴조주나 혼조주에 알코올을 사용하는 것은 향미의 균형을 맞추는 효과가 있기 때문입니다. 특히 긴조주에서는 알코올을 사용하는 편이 긴조향이 두드러지는 경향이 있는 것이 널리 알려져 있습니다. 참고로 2011년도 전국신주감평회에 출품된 술 876점 가운데 약 91%에 해당하는 794점이 알코올을 사용한 것이었습니다.

# 주조 용어

## 주모

문자 그대로 술(酒)의 어머니(母). (모도)라고도 한다. 쌀, 물로 영양이 풍부한 지게미상인 것을 만들고 효모를 증식시킨 것. 청주 지게미와 효모의 결정적인 차이는 이 '산맛'에 있다. 실은 효모가 산에 강한 것에 반해 대부분의 유해균은 산에 약하므로 산이 많은 주모중에서는 효모만이 점점 늘어나는 것이다.

## 기모토

전통적인 주모의 제조법의 완성형. 시간과 수고를 들여서 자연의 유산균이 만들어내는 유산으로 유해균을 억제해서 효모를 늘린다. 완성형은 아미노산이 많다. 이 방법으로 키운 효모는 건강하고 맛이 있는 매운 맛의 술을 만드는 데에 적합하다.

## 야마하이모토

메이지 시대에 개발된 것으로 수고를 줄인 것. 생제조에서 가장 손이 많이 가는 「야마오로시(스리)」라고 불리는 작업 공정을 폐지 합리화하기 위해서 「야마오로시 폐지(山鉾止)」를 줄여서 「야마하이(山)」라는 이름이 붙었다. 완성품이나 효모의 성질은 기(生)와 다르지 않다.

## 소쿠조모토

이것도 메이지 시대에 고안되었다. 유산균에게 유산을 만들게 하는 기(生)나 아미하이에 대해 소쿠조에서는 만들 때에 유산을 더함으로써 유산균을 살려서 유산을 축적하는 시간을 줄여서 빨리 만들어진다. 거기에서부터 「소쿠조」라고 이름지어졌다. 이 가운데에서 가장 보급된 것이다. 어떤 타입의 술도 만들 수 있는 만능형 주모라고 할 수 있다. 유산을 사용하는 주모는 이 외에도 고온당화 등, 여러가지가 개발되었다.

## 효모

당으로부터 알코올을 만드는 사카로마이세스 세레비시아와 그 중간 균류의 총칭. 분류상으로는 700 종류 이상이 있으며 알코올 발효와는 관계없는 것이 많다. 이름의 유래가 된 "발효의 어머니" 세레비시아는 크기 5~10 미크론과 사람의 몸으로 말하자면 적혈구 정도의 크기의 유백색나형의 균. 술이나 빵의 제조 등, 식품공업에서 활약하고 있는 것은 사람의 손으로 개량되어, 말하지만 가축화된 세레비시아들이다.

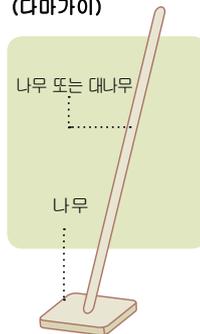
## 협회 효모

재단법의 일본양조협회가 배포하고 있는 효모를 이렇게 부른다. 메이지 시대에 협회 효모가 배포되게 되어, 그 때까지 양질의 「술창고 서식 효모」를 가지지 못했던 각지의 양조장의 주질이 대단히 향상되었다.

# 야마오로시란 ?

기모토에서는 우선 증미, 물을 「한기리오케(半切桶)」라고 하는 대야와 같은 알은 통 6~8개로 나누어서 만듭니다. 이것을 때때로 섞으면서 자연 냉각시키고, 제조로부터 15~20 시간 후, 보통 한밤중에서 이른 아침이 되는데, 한기리오케 하나에 2~3인 당당으로 가부라카이라는 도구를 사용해서 물을 빨아서 평창된 쌀들이 잘게될 때까지 잘 부셔줍니다. 이 부수는 작업을 「야마오로시(山鉾)」또는 「모토스리」라고 하는데, 대단히 끈기있는 작업이며, 그것도 한밤중, 추운 데에서 하기 때문에 작업하는 사람들에게도 힘든 일이었던 것입니다.

가부라카이 (다마가이)



## 술창고 서식 효모

술창고에 서식하고 있는 효모. 옛날에는 주로 공정중에 자연스럽게 그 창고의 「술창고 서식 효모」가 번식해서 술이 만들어져서 「술창고 서식 효모」의 성질의 뛰어난 술의 좋고 나쁨에 직결되었었다. 지금은 유명 양조장으로부터 선별하거나 연구자가 육중한 우량 효모를 사용하는 것이 일반적이지만, 자사의 「술창고 서식 효모」를 분리 보존해서 사용하는 곳도 있다.

## 지게미

만들어진 주모와 쌀 누룩, 증미, 물을 탱크에 넣은 것을 이렇게 부른다. 여기에서 누룩에 의한 증미의 용해당화와 효모에 의한 알코올 발효가 동시에 진행된다. 발효가 충분히 진행된 것을 거르면 청주가 된다.

## 지게미 비율

지게미에서 청주를 뽑아 짜낸 지게미(술지게미)의 다소를 나타낸다. 준비한 백미에 대한 지게미의 비율로 나타낸다. 예를 들면 100kg의 백미를 준비해서 25kg의 술지게미가 남으면 지게미 비율은 25%이다. 지게미 비율은 상선 클래스에서는 90% 이하가 보통이지만, 다이킨쵸주에서는 50~60%인 것도 있다.

## 침하

술은 저장하는 동안 투명도가 떨어지는 경우가 있다. 이것은 술 안에 녹아있는 단백질이 변화해서 불용화하기 때문이다. 거기에서 감출 등의 「침하제」를 사용해서 탁해지는 원인이 되는 단백질을 침전, 제거한다. 이것을 침하라고 한다. 다른 양조주에서도 자주 사용하는 방법이다.

## 기타 용어

### 활성탄

일본주에서는 주질을 갖추기 위해서 분말 활성탄을 사용하는 경우가 많다. 사용법은 보통, 술에 소량의 활성탄을 분산시켜서 잠이 성분 등을 흡착시키고 나서 노과하는 간단한 것이다. 이 활성탄의 사용법도 개성을 내는 포인트이므로 메이커마다 자체적인 공리를 하고 있다.

### 아프칸 (따뜻하게 데운 술)

아프칸은 일본주를 즐기는 전통적인 방법 중 하나이다. 일반적으로는 약 42°C에서 45°C로 데운다.

### 양조장 / 술 제조 기술자

양조장은 술 제조처나 술 공간을 가리키는 말이다. 술 제조 기술자는 술을 빚는 전문가를 말하며, 양조를 담당하는 사람의 감독자로서 술 제조 전반에 대해 책임을 진다.

### 전국 신주 감평회

주류 종합연구소가 개최(2007년부터 일본주조조합중앙회와 공동 개최)하며 그해 빚어낸 긴쵸주를 대상으로 한 가장 규모가 큰 감평회.

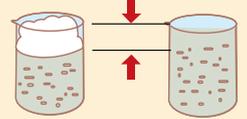
제1회 개최가 1911년에 열린 전통 있는 감평회로 2012년은 기념비적인 100회 개최를 맞이했다. 매년 뛰어난 일본주에게는 금상이 수여되므로, 금상 수상을 목표로 전국의 양조장에서 많이 출품하고 있다.

## 주된 협회 효모 (정주용)의 종류와 특징

종류	특징
저발효효모	6호 발효력이 강하고, 향기는 조금 낮고 순한 맛, 담려한 주질에 최적
	7호 화려한 향기로 널리 긴쵸용 및 보통 양조용에 적합하다
	9호 단기 지게미로 화려한 향기와 긴쵸향이 많다
	10호 저온 장기 지게미로 산이 적고 긴쵸향이 많다
	11호 지게미가 장기로 되어도 절도있고 아미노산이 적다
	14호 (가나자와 효모) 산이 적고 저온 중기형 지게미를 경과시켜 특정 명칭 청주에 적합하다
아니발효효모	601호 특징은 6호와 같다
	701호 특징은 7호와 같다
	901호 특징은 9호와 같다
	1001호 특징은 10호와 같다
	1401호 특징은 14호와 같다
	1501호 (아키타류「화효모 AK-1」) 저온 중기형 지게미를 경과시켜 산이 적고 긴쵸향이 많은 특정 명칭 청주에 적합
1801호 부드러운 맛과 화사한 향기가 특징이며 특정명칭청주에 적합하다	



거품없는 효모라면 이 부분에 넣을 수 있다



보통의 청주 효모의 지게미

거품없는 효모의 지게미

### 거품없는 효모

청주 효모는 보통 지게미를 만들어서 4일째에서 10일째정도까지 지게미에 뚜껑을 덮듯이 불룩하게 거품 층을 형성합니다. 거품없는 효모는 이 거품을 만들지 않도록 개량된 효모입니다. 거품이 없다면 어떤 점이 좋아지는가 하면, 우선은 양조장에서 작업하는 사람들이 거품이 묻은 탱크벽을 청소하는 「거품 청소」라는 작업을 하지 않아도 됩니다. 발효가 왕성해서 거품이 흘러넘쳐버리는 사고의 염려가 없습니다. 그리고 거품이 올라가지 않는 만큼, 같은 탱크에 많은 지게미를 넣을 수 있게 됩니다. 그리고 거품없는 효모는 주류 종합연구소의 전신인 양조시험소가 개발, 실용화한 것입니다.