

일본주 라벨 용어 사전

(원재료)

주조 호적미

일본주 만들기에 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

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



야마다니시키

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

고하쿠만고쿠

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

미야마니시키

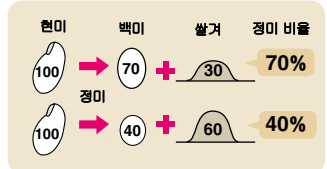
1978년에 품종 등록된 주조 호적미 품종. 비교적 내한성이 강해서 북일본에서 많이 재배되고 있다.

오마치

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

정미 비율

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.

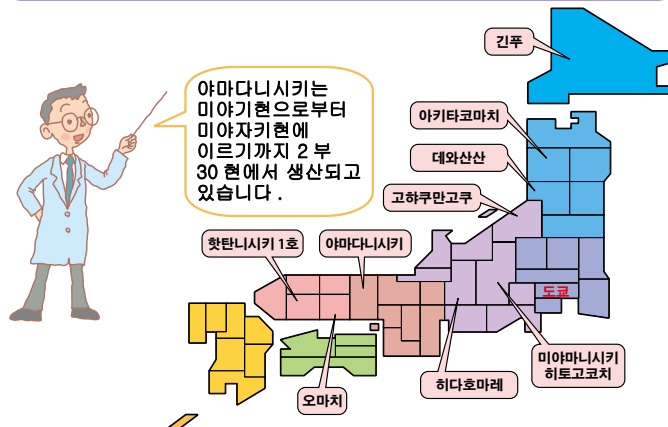


좌측부터 현미, 정미 비율 70%, 40% 인 백미

누룩 쌀

누룩만들기에 사용하는 원료 쌀을 가리킴.

술 만드는 데 적합한 쌀의 주된 생산지



술 만드는 데 적합한 쌀의 검사량, 품종별 베스트3

품종	주된 생산지	검사 수량 (톤)
1 야마다니시키	효고, 오카야마, 후쿠오카, 도쿠시마 등	21,158
2 고타쿠만고쿠	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. 가열 살균 (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.

