



お酒のはなし

酒類総合研究所
情報誌

平成29年2月

2017.2

1

特集

焼酎1 (概要)

歴史	1
造り方	2
商品知識	6
焼酎の楽しみ方	8

蒸留酒は世界各地で造られています。焼酎は日本固有の蒸留酒です。蒸留酒には、清酒やワインのような醸造酒と異なり蒸留工程があります。蒸留方法には、伝統的な単式蒸留と、19世紀に開発された連続式蒸留があり、焼酎は蒸留方法の違いによって「単式蒸留焼酎」と「連続式蒸留焼酎」に分類されます。前者は、アルコール含有物(デンプン質原料あるいは糖を含む原料を麴と酵母を用いて発酵させたものなど)を単式蒸留機により蒸留したもの(アルコール分45度以下)で、本格焼酎や泡盛などがこのカテゴリーに含まれます。後者は、アルコール含有物を連続式蒸留機により蒸留したもの(アルコール分36度未満)で、そのまま飲まれたり、酎ハイやサワーなどのカクテルのベース、梅酒の製造などにも使われます。

これから3回に分けて、焼酎について解説していきます。焼酎1では、焼酎の造り方の概要、商品知識、楽しみ方について、焼酎2では原料ごとの特徴について、そして焼酎3では焼酎製造に関わる微生物や地理的表示などについて特集しています。

焼酎の知識をさらに深めて、もっとおいしく、そして楽しく飲む方法を見つけ出してください。

焼酎の分類

- 焼酎
 - 単式蒸留焼酎
原料に由来する豊かな風味
 - 連続式蒸留焼酎
ほんのりとしたアルコールの風味



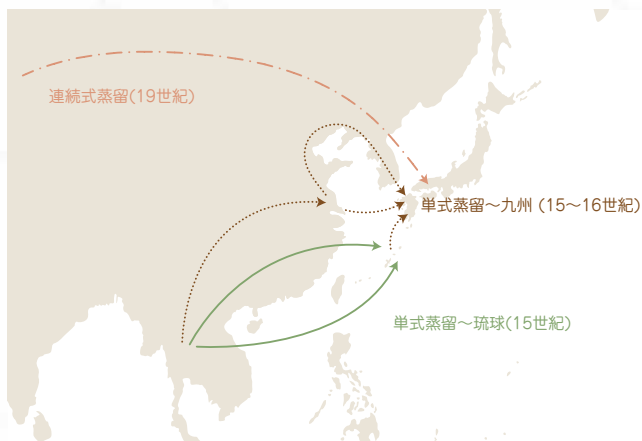
歴史

焼酎の製造技術は、15世紀頃にシャム国(現在のタイ国)から東南アジアや中国を経由して、琉球王国(現在の沖縄県)に伝来したというのが定説となっています。九州への渡来には、琉球説・朝鮮説・中国説・南蛮説・欧州説等がありますが、はっきりとしたことは分かっていません。

焼酎に関する最も古い記録は、1546年にポルトガル人のジョルジョ・アルバレスが記した「日本の諸事に関する報告」です。この記録によると、「米から造るオラーカ(米焼酎)」が山川(鹿児島県指宿市)周辺で飲まれていたことが記されています。

焼酎という文字が記録された最も古い資料は、鹿児島県伊佐市の郡山八幡神社に1559年に残された木札です。それによると「座主が大変なケチで焼酎を一度も振る舞わず、迷惑なことだ」という内容の落書きがあります。その頃には、鹿児島県内では焼酎が造られていたようで、その後、宮崎県や熊本県球磨地方に伝わったといわれています。一方、連続式蒸留技術は、19世紀に開発された比較的新しい技術であり、日本ではじめて連続式蒸留焼酎が製造されたのは1900年頃といわれています。以来、使用する原料に適した製造方法の開発や優れた酵母の発見、蒸留機の改良などを経て、今日の連続式蒸留焼酎が製造されるようになりました。

焼酎技術の来た道



造り方



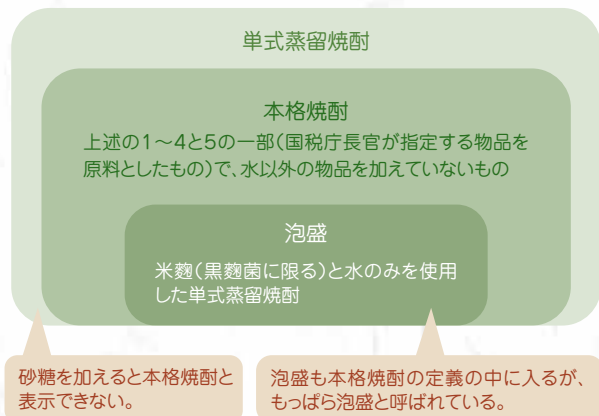
単式蒸留焼酎

単式蒸留焼酎とは、アルコール含有物を単式蒸留機で蒸留したもののうち、アルコール分が45度以下のものをいい、次の5つに分けられます。

- 1 穀類又はいも類とこれらの麴を使用した焼酎（米焼酎、麦焼酎、甘藷焼酎など）
- 2 穀類の麴のみによる焼酎（泡盛など）
- 3 清酒粕を使用した焼酎（粕取り焼酎）
- 4 黒糖と米麴を使用した焼酎（黒糖焼酎）
- 5 その他の原料の焼酎（1～4の他に、ごま焼酎、かぼちゃ焼酎、にんじん焼酎など特定の原料を使用したものを「本格焼酎」と呼ぶことができます。詳しくは「焼酎2」の7ページをご覧ください。）

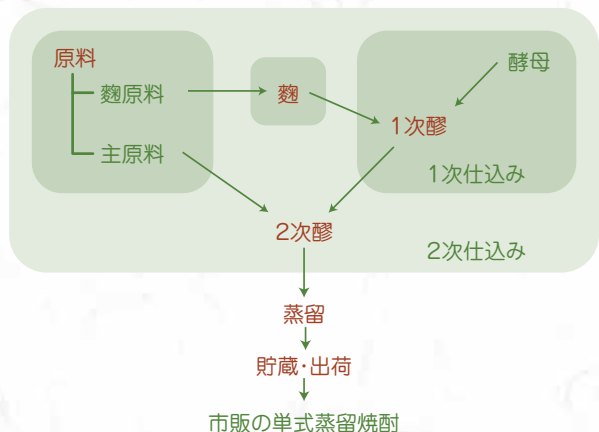
また、本格焼酎や泡盛は、単式蒸留焼酎の中に含まれ、特定の基準を満たせば、商品に「本格焼酎」や「泡盛」と表示できます。概要としては以下のとおりです。

単式蒸留焼酎における本格焼酎と泡盛の関係



主な単式蒸留焼酎は、以下のような流れで製造されます。以後、原料、麴、1次醪、2次醪、蒸留、貯蔵・出荷の各工程について解説します。

単式蒸留焼酎の造り方



原料

単式蒸留焼酎の原料は、主原料と麴原料に分けられます。

主原料は、米、麦、甘藷、そばなどのデンプン質原料や黒糖です。麴原料は、主に米を使用していましたが、麦や甘藷なども使用されており、地域によって特徴があります。主原料による特徴、麴原料の地域差については、焼酎2で詳しく解説します。

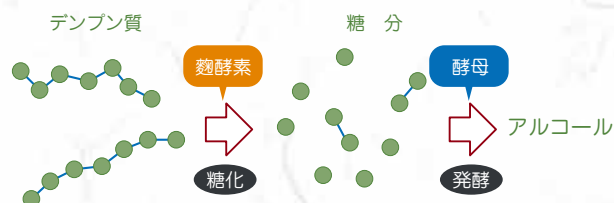
麴

麴の役割

多くの単式蒸留焼酎の製造には、清酒と同様に麴が用いられますが、製麴（せいきく：麴を造ること）には清酒とは異なる種類の麴菌を使用します。

麴には、多くの酵素が含まれており、この酵素の力で原料のデンプン質を糖分に変えます（糖化）。その糖分から、酵母がアルコールを造ります（発酵）。ビールやウイスキーの製造では麦芽の酵素を利用してデンプン質原料からお酒を造りますが、単式蒸留焼酎や清酒では麴の酵素を利用してお酒を造ります。糖化に麴を用いる点が、単式蒸留焼酎の特徴の一つといえます。

麴菌の酵素による糖化と酵母による発酵の関係

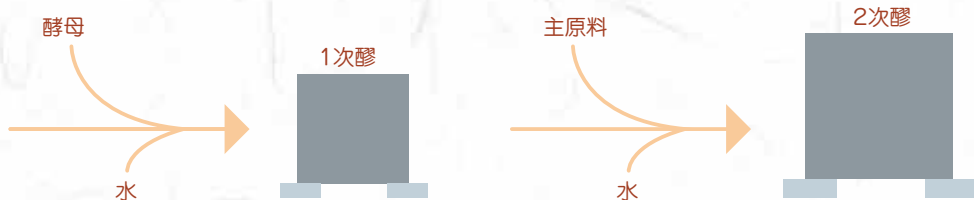


麴菌の種類

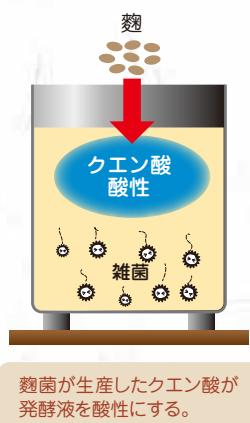
焼酎製造に用いられている麴菌には、黒麴菌、白麴菌、黄麴菌の3種類があります。清酒ではほとんどが黄麴菌で麴を造るのに対して、単式蒸留焼酎では、黒麴菌や白麴菌が多く使われます。

麴菌の種類（左から黒麴菌、白麴菌、黄麴菌）





黒麹菌や白麹菌が焼酎製造で主流になったのは、20世紀初頭になってからですが、黒麹菌や白麹菌を使用する理由は、これらがクエン酸をよく生産するからです。どのようなお酒でも発酵液（1次醪・2次醪）を雑菌から守ることが製造上大変重要であり、単式蒸留焼酎の製造では、黒麹菌や白麹菌が生産したクエン酸によって発酵液を強い酸性にして雑菌の繁殖を抑制します。したがって麴を造るときには、酵素とともにクエン酸を十分に麴菌に生産させる必要があります。黒麹菌や白麹菌を使うこの製造方法は先人の偉大なる発見であり、これが単式蒸留焼酎を製造する際の大きな特徴となっています。



麴の造り方

焼酎用麴の造り方は、清酒と似ていますが少し異なる点もあります。米麴の場合は、蒸しあがった米を冷まし、蒸米全体に麴菌の孢子をまき、清酒の麴よりやや短めの約40時間かけて麴を造ります。（清酒については、お酒のはなし清酒1又は清酒2をご覧ください。）

温度経過は清酒とは異なり、前半を高く（40～42℃）、後半を低く（30～35℃）します。後半の温度を35℃以下にしないと、クエン酸が十分に生産されないからです。



このドラムを回転させて、麴原料を洗い、製麴をする。

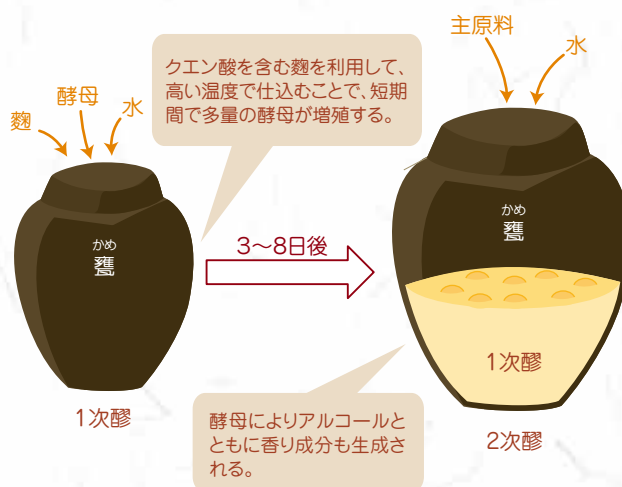
回転ドラム：焼酎製造では、麴原料の洗浄から蒸し、製麴までを一貫して行う機械をよく使用します。

1次醪：酵母の増殖

1次仕込みは、2次醪を安全に発酵させるために酵母を増殖させる工程で、この工程でできた醪を1次醪といい、清酒における酒母に当たります。

容器（タンク、甕等）に麴、水、少量の酵母を入れると、麴に含まれる酵素が麴のデンプン質を糖分に変え、酵母はこの糖分を使ってどんどん増えていきます。麴と酵母と水だけで1次醪を作成し、主原料を加えないことが清酒の酒母とは異なる点です。また、清酒では乳酸によって雑菌の繁殖を抑えますが、焼酎では黒麹菌や白麹菌が生産したクエン酸によって、雑菌の繁殖を抑えます。30℃付近の温度で3～8日発酵させると、2次醪の発酵に十分な優良焼酎酵母が増殖します。

焼酎の仕込み



2次醪：糖化と発酵

2次仕込みは、1次醪に主原料を加え発酵させる工程で、この工程でできた醪を2次醪といい、清酒における醪に当たります。

単式蒸留焼酎の種類はこのとき入れる米、麦、甘藷、そばなどの主原料によってほぼ決まります。米なら米焼酎、麦なら麦焼酎、甘藷なら甘藷焼酎、そばならそば焼酎というわけです。

十分に酵母が増えた1次醪に、蒸して冷ました主原料と水を加えると、主原料中のデンプン質は糖化され、それを酵母がアルコール発酵していきます。醪の最高温度は、28～32℃になります。清酒と比べるとかなり高く、雑菌が繁殖しやすい温度でもあるのですが、麴菌が生産したクエン酸と1次醪で多量に増殖させた酵母によって雑菌から醪を守ります。発酵は2週間ほどで終わり、アルコール分は約14～20度になります。

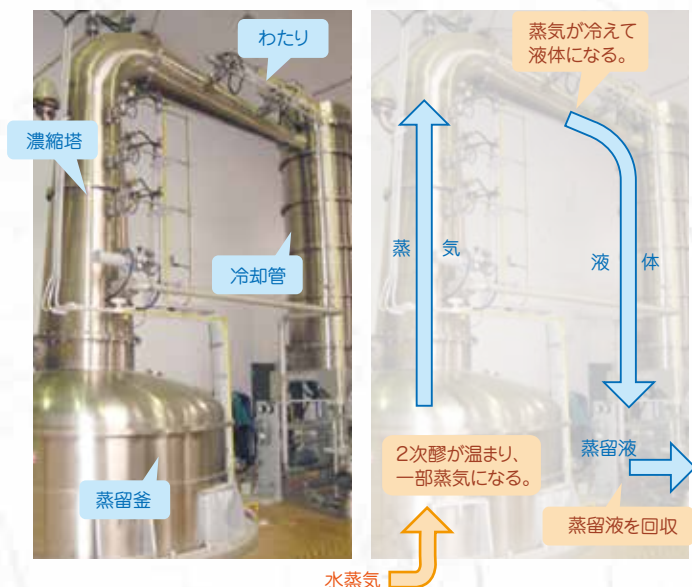
なお、甘藷は穀類に比べ水分が多いため、アルコール分が低くなります。

造り方



蒸留

2次醪の発酵が終わると蒸留をします。発酵が終わった2次醪を、単式蒸留機の蒸留釜に入れ温めます。温め方は2通りで、醪に水蒸気を吹き込む直接型と、スチームジャケット等に水蒸気を吹き込む間接型があり、主原料によって使い分けられています。例えば、甘藷焼酎のように粘度の高い醪では、醪が焦げ付かないように直接型を使用します。醪の温度が高くなると、アルコール等の成分が蒸気となります。この蒸気が、濃縮塔・わたり・冷却管を通る間に冷えて液体となったもの(蒸留液)を回収します。



単式蒸留機(左)と単式蒸留の概要(右)

蒸留酒を蒸留酒たらしめているもの、清酒のような醸造酒との決定的な違いはこの蒸留工程にあります。

蒸留によって2次醪に含まれている様々な成分を、沸点や揮発性の違いを利用することで分離、濃縮します。例えば、2次醪に多く含まれている水の沸点は100℃、アルコールの沸点は約78℃なので、沸点の低いアルコールは水より早く蒸気になります。そのため、アルコールが濃縮され、蒸留液のアルコール分は、2次醪のアルコール分より高くなります。2次醪のアルコール分は、14～20度程度ですが、蒸留工程を経ることで、37～43度程度になります。

また、一般的にウイスキーなどは蒸留を2回行う場合が多いのですが、単式蒸留焼酎は蒸留を1回だけ行うことが多いため、蒸留液には、アルコール以外の微量成分も含まれやすく、原料の風味がより酒質に影響することとなり、これが焼酎の風味を決定付けている主要因の一つになっています。

さらに、単式蒸留機の形(濃縮塔の高さ、わたりの角度等)や水蒸気の吹き込みの程度は、各製造場で少しずつ違っていて、個性ある味わいを生み出している一因ともいわれています。

単式蒸留焼酎の蒸留方法は、大きく分けて常圧蒸留と減圧蒸留という二つの方法があります。

常圧蒸留

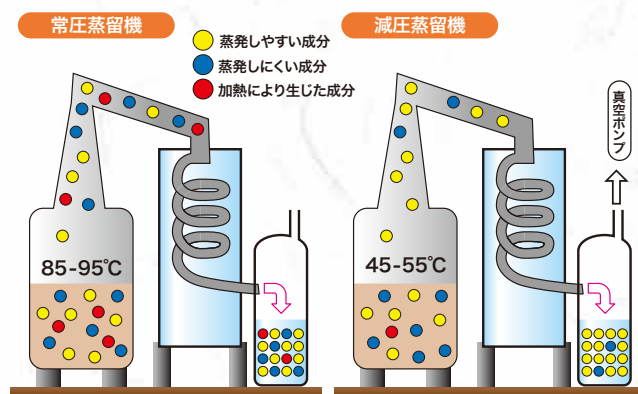
常圧蒸留は、通常の大気圧下(常圧)で行う蒸留方法です。蒸留釜中の醪が高い温度で沸騰するため、多くの成分が蒸留液に移行しやすくなります。また、高い温度では分解、合成等の化学反応が促進されるため、新たな化合物が造られ、それらの一部も蒸留液に移行します。このようにアルコールと共に様々な成分が蒸留液に移行することにより、風味が豊かな酒質になります。

減圧蒸留

減圧蒸留は、蒸留装置内部の圧力を減圧にして蒸留します。例えば、富士山の山頂では気圧が低く、およそ87℃で水が沸騰するのですが、この原理を利用することで低い温度での蒸留が可能となります。

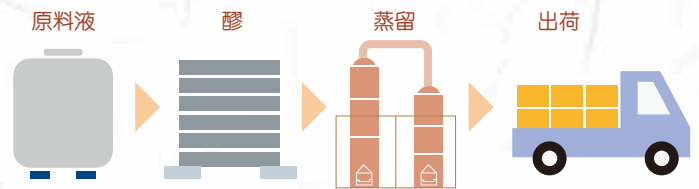
低い温度では、蒸発しにくい成分が蒸留液に少なくなるため、常圧蒸留に比べて、風味が軽快な酒質になります。

常圧蒸留と減圧蒸留の違い



単式蒸留焼酎の製造では、多様化する消費者の嗜好にあった製品を提供するために、常圧蒸留機と減圧蒸留機が使い分けられています。

また、両者の個性を生かすためブレンドする場合や、減圧加減を弱めた、つまり常圧と減圧の中間程度の減圧加減(微減圧)で蒸留する方法もあります。



貯蔵・出荷

蒸留液(原酒)は、ろ過等により油分の除去を行った後、香味の調和を整えるためタンクなどの貯蔵容器に貯蔵し、熟成させます。蒸留直後の焼酎は、刺激的な臭いと荒々しいピリピリした味がしますが、貯蔵によって、きめ細かくまろやかな香味になります。

特に常圧蒸留では、原料に由来する油分が多く含まれており、油分は酸化分解し、油臭と呼ばれる不快な臭いの成分に変わります。そこで、油分を除き、酸化にも注意して貯蔵を行います。

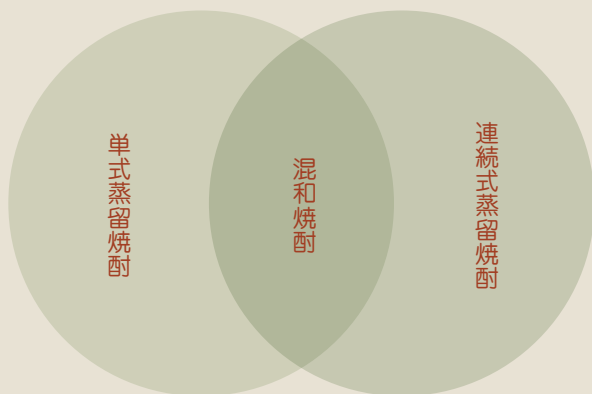
焼酎の貯蔵は一般的に原酒で行うため、アルコール分は37度から43度ですが、出荷時には市販酒規格である25度や20度程度まで加水します。

焼酎の特徴の一つは、他の蒸留酒と比べ、長期熟成させない製品が多いということです。例えば、ウイスキーやブランデーの場合、一般的に樽で数年間貯蔵しますが、焼酎は長期貯蔵酒を除き、蒸留後1年以内に出荷されます。

また、焼酎を甕や樽で貯蔵する場合もあります。樽で貯蔵すると、樽成分の溶出、焼酎成分の揮発・揮散、酸素との接触により、深い香りと味わいが培われます。甕で貯蔵すると、酸素との接触、甕からの無機成分の溶出による触媒効果で独特の風味が形成されます。

混和焼酎

香味の多様化を目的に、単式蒸留焼酎と連続式蒸留焼酎を混和した商品もあります。

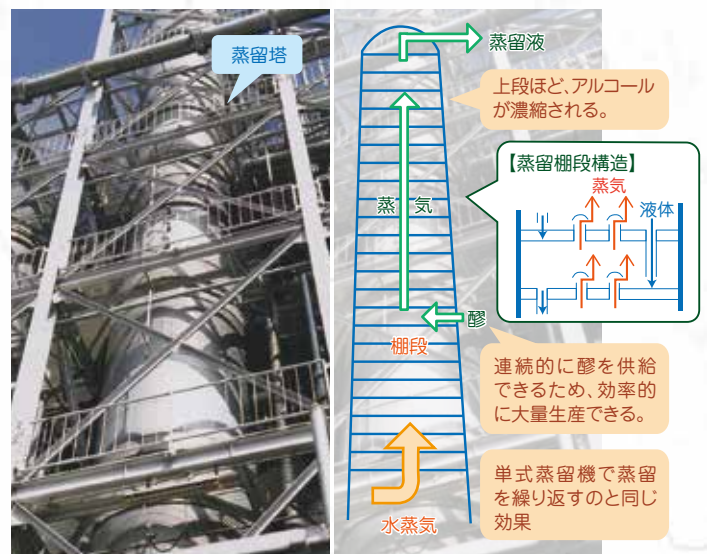


5%以上混和した場合は、混和したことを表示する必要があります。混和割合が連続式蒸留焼酎の方が多い場合には「連続式・単式蒸留焼酎混和」や「焼酎甲類乙類混和」などと、単式蒸留焼酎の方が多い場合には「単式・連続式蒸留焼酎混和」や「焼酎乙類甲類混和」などと表示されています。

連続式蒸留焼酎

一般に「ホワイトリカー」として知られている連続式蒸留焼酎とは、アルコール含有物を連続式蒸留機で蒸留したもののうち、アルコール分が36度未満のものをいいます。

1826年スコットランドのロバート・スタインが連続式蒸留機を発明し、1831年アイルランドのイニアス・カフェにより改良されました。この装置が日本に導入され、連続式蒸留焼酎が製造されるようになったのは、1900年頃といわれています。



連続式蒸留機(左)と連続式蒸留の概要(右)

連続式蒸留では、連続して多段階の蒸留を行うため、より精製されたピュアなアルコールが得られます。そのため、原料の特徴はほとんど感じられません。通常は、廃糖蜜(砂糖精製後に残る液体)やとうもろこし等を原料とします。廃糖蜜の場合は、まず廃糖蜜にお湯を加えたもの(原料液)を殺菌して培養タンクに移し、これに酵母を少し入れて、除菌した清潔な空気を通気しながら酵母を増やします。酵母が十分に増えたら大型の発酵タンクに移し、残りの原料液を入れて、通気をしないでアルコール発酵を行います。発酵は3〜4日で終了し、得られたアルコール分10度ほどの発酵液を連続式蒸留機でアルコール分約97度の蒸留限界近くまで蒸留してから水を加えてアルコール分を36度未満に下げることによって連続式蒸留焼酎を製造します。アルコールと水以外の成分は蒸留によってほぼ完全に取り除かれ、連続式蒸留焼酎はアルコールのほんのりとした甘い香りと味を有するニュートラルな酒質になります。最近では、ブラジルや東南アジアなどであらかじめ発酵と簡単な蒸留をした粗留アルコールを輸入し、日本で蒸留することで連続式蒸留焼酎が製造されます。

利香さんと幹夫さん夫妻が酒屋にやってきました。



利香 焼酎を楽しみたいと思っているのですが、種類がたくさんあってよくわからないんです。

店主 焼酎は、原料の種類が豊富ですからね。まずは原料による違いと蒸留方法の違いを押さえるとよいと思います。

利香 どんな原料があるのですか？

店主 よく知られているのが、甘藷(さつまいも)、麦、米、黒糖、そば、酒粕で、その他にも、栗、しそなどを原料とする焼酎もあります。それぞれ独特の風味があってバラエティに富んでいます。

幹夫 同じ原料でも蒸留方法の違いによって、風味が異なってくるのですか？

店主 そうです。蒸留方法には単式蒸留と連続式蒸留があり、単式蒸留焼酎の場合、常圧蒸留と減圧蒸留があります。常圧蒸留だと原料の特徴がはっきりとして風味が豊かになりますし、減圧蒸留だと原料の特徴がおだやかで軽快な風味となります。

幹夫 瓶のラベルには常圧蒸留、減圧蒸留の記載はあるのですか？

店主 常圧と減圧をブレンドする場合もありますし、また表示する義務はないので、あまり書かれていません。でも、書いてある焼酎を飲み比べてみるとそれぞれの特徴がわかると思います。よかったら、ちょっと試飲してみませんか？

利香 わぁ。確かに、常圧は風味が豊かで、減圧はすっきりとした風味がするんですね。

幹夫 単式蒸留焼酎と連続式蒸留焼酎はどう違うのですか？

店主 大部分の単式蒸留焼酎は1回蒸留するだけですが、連続式蒸留焼酎は蒸留を何回も繰り返したことになるので、スッキリと軽快な味わいになります。

利香 うーん。色々出てきてよくわからなくなってきましたが、個性的で原料の風味があるものは単式の

常圧、原料の風味がおだやかなものは単式の減圧、もっとすっきりしてピュアなものは連続式ということですね。

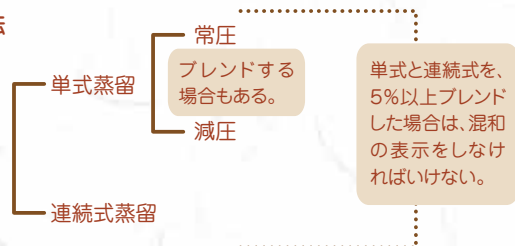
幹夫 甲類乙類混和という表示のある焼酎もありますよね。

店主 甲類とは連続式蒸留焼酎の別名、乙類とは単式蒸留焼酎の別名です。これらをブレンドした焼酎が混和焼酎です。甲類のブレンド割合が多いと甲乙混和、乙類のブレンド割合が多いと乙甲混和とい

幹夫 常圧と減圧をブレンドしたり、単式と連続式をブレンドしたり複雑ですね。

店主 そうなんです。原料の種類も多いですしね。でも、そこが焼酎の面白いところでもあります。

蒸留方法



利香 よくラベルに書いてある本格焼酎はどの部類に入るのですか？

店主 単式蒸留焼酎です。このうち、一定の要件を満たしたものに、本格焼酎や泡盛という表示をすることができます。

本格焼酎は九州を中心に、日本各地で造られていますし、泡盛は沖縄県を中心に造られています。

幹夫 ラベルの原材料の欄に甘藷(さつまいも)、米麴と書いてありますが、いも焼酎に、米も使っているんですか？

店主 実は、米だと麴が造りやすいので、米を使っているんです。例えば、甘藷の場合、お米と比べると水分が多いので形が崩れやすく麴菌が生えにくいいためデンプンを分解する酵素を十分に造ることが難しいのです。

ただ、難しさを克服して甘藷麴を使った製品などもあり、米麴を使った製品とはまた違った風味になります。





幹夫 麴の影響は大きいということでしょうか。

店主 原料や蒸留方法の差と比べるとあまり大きくありませんが、風味には関係します。

利香 麦焼酎でも米麴を使うのですか。

店主 米麴を使うのが壱岐島(長崎県)の麦焼酎で、麦麴を使うのが大分県の麦焼酎です。麴の原料が違ふと風味が違ってくるので、比較してみると面白いですよ。

幹夫 蒸留するお酒といえば、焼酎以外にウイスキーやブランデーがありますが、焼酎との違いは何ですか？

店主 ウイスキーは麦芽を原料に、ブランデーは果実を原料にしている点で大きく異なります。酒税法の定めで、麦を発芽させた麦芽(モルト)や果実を原料とした場合には、基本的に「焼酎」とは名乗れません。ですから麦芽焼酎やリンゴ焼酎といった製品はありません。

利香 ウイスキーは長い間貯蔵するイメージがありますが、単式蒸留焼酎はどうですか。

店主 ウイスキーは3年以上と長い間貯蔵する場合がありますが、単式蒸留焼酎は1年以内に出荷する場合があります。

幹夫 焼酎は早く飲んでしまうのですね。

店主 1年以内に出荷してもおいしく飲めるのが焼酎の特徴といえます。

利香 長期間貯蔵した焼酎もありますか？

店主 有名なのが、泡盛の古酒(コース)です。3年以上貯蔵し、甘い香りが特徴です。古酒以外にも、樽や甕で貯蔵する製品もあり、それぞれ風味が変わってきます。

幹夫 ウイスキーはバーで氷を浮かべながら軽いおつまみと飲むイメージがありますが、焼酎はどうなのでしょう。

店主 ウイスキーは食前や食後に楽しむことが多いと思いますが、焼酎は食事と一緒に楽しむことができます。この点は蒸留酒の中でも珍しく、焼酎の特徴ともいえます。

利香 居酒屋で焼酎を注文すると、「飲み方はどうしますか」と聞かれますが、どの飲み方がよいのでしょうか。



店主 お湯割りなら香りが立ちますし、水割りなら風味がソフトになりますし、ロックやストレートなら豊かな風味が味わえます。また、原料の違いによっても飲み方は変わってきます。実際に自分で試してみて、好みの飲み方を見つけるのも面白いですし、その時の気分で飲み方を変えてもよいと思います。同じ製品なのにまた違った印象を受けると思いますよ。楽しみ方を色々変えられるのも焼酎の魅力です。

利香 なるほどね～。お湯割りや水割りの場合、どれくらいお湯や水を入れればよいのですか？

店主 焼酎：お湯・水＝4：6、5：5、6：4のいずれかにするのが普通ですが、個人的には、もう少し薄めて飲むとあっさりしつつも焼酎の風味が残っていてすいすい飲めるように感じています。これもその日の気分で決めればいいと思います。

利香 焼酎の保管は、どのようにすればよいですか。

店主 焼酎は、蒸留しているのでも、含まれる成分が少なく比較的变化が少ないお酒ですが、光の当たらない涼しい場所がお薦めです。また、冷蔵庫に入れると白く濁ることがありますが、これは焼酎に含まれる油分が低温のため溶けきれなくなって生じる現象です。温度を上昇させると透明になります。

幹夫 元々濁りがある製品もありますね。

店主 油分が多いからです。そこが、単式蒸留焼酎の面白いところでもあります。1回しか蒸留しない場合が多いので原料の風味が残るとともに、油分が多く含まれます。油分が多いと旨味にも感じますが、置いておくと酸化して油臭という欠点臭になります。だから、油分を除去する技術が開発されるまでは長期貯蔵ができず、1年以内に出荷していました。最近は、あえて油分を残す製品も出てきています。新酒で楽しめるのもウイスキーとは違った焼酎の特徴ですね。

利香 焼酎がだんだんわかってきました。色々買って飲み比べてみたいと思います。

店主 ごゆっくりお選びください。



焼酎の楽しみ方

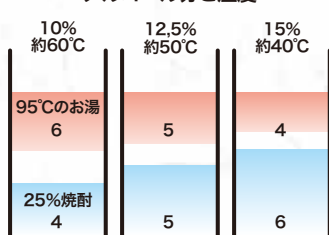
焼酎のアルコール分は一般に20～43度であり、多くの場合割って飲まれます。お湯、水、果汁などで割ると好みの風味に変わります。自由自在な飲み方が焼酎の特徴であり、風味とともに焼酎の楽しみを大いに演出しています。

飲み方

お湯割り

お湯割りでは焼酎とお湯の割合を4対6、5対5、6対4のいずれかにするのが一般的です。お湯割り後の温度が高くなると成分が蒸発しやすくなり焼酎の香りが立ってきます。また、アルコールの蒸発量が増えて、アルコールの甘く刺激的な香りが強まってきます。

アルコール分と温度



焼酎が先?お湯が先?

最近、グラスにお湯を入れてから焼酎を入れるお湯割りが提案されています。焼酎とお湯がよく混ざり合い、風味のよい飲み頃のお湯割りになりやすいというのがその理由です。一方、はじめに焼酎を入れる場合は、入れた焼酎の量を把握しやすいメリットがあります。

水割り

水割りは一般に氷を入れたグラスに適量の焼酎を注ぎ、水を満たしてからマドラーでまぜて作ります。水割り後のアルコール分は10～15度というところです。水割りでは焼酎の香味は穏やかになり、マイルドな味わいと冷たい爽快感が得られます。

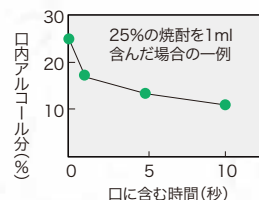


水割りのバラエティー

氷と焼酎を入れてから水を少しずつ注ぐと、焼酎が上部に押し上げられて、上部のアルコール分が高い水割りになります。この水割りでははじめに焼酎の豊かな風味が味わえます。アルコール分はその後、徐々に下がり、全体としてメリハリのある飲み方ができるようになります。

ストレート・オンザロック

風味を存分に楽しむにはストレートやオンザロックが適します。ただ、アルコール分が高いので、飲み方には注意が必要です。香りを楽しんだら少量(1～2ml)の焼酎



を口に含んで舌の上をころがすようにして味わいます。口の中でアルコール分が希釈されてのどを通りやすくなります。

酎ハイ・カクテル

焼酎をグラスに注ぎ、ソーダ、ジュース、ウーロン茶など、好きなものを混ぜて作ります。単式蒸留焼酎の場合は風味が少し強めのものなので割るとよいでしょう。なお、混ぜるものによってはアルコール分を感じにくくなる場合がありますので、注意して楽しんでください。



料理との組み合わせ

一部の焼酎を除けば焼酎の風味は決して強いものではありません。そのため、焼酎と料理が口中で反発し合うことは少ないと考えられます。むしろ舌に残った料理の油脂成分などを焼酎が効果的に洗い流し、舌がリフレッシュされ料理をおいしく感じさせる効果が期待できます。

酔い覚め

焼酎の酔い覚めの良さを指摘する人がいます。その真偽のほどは明らかではありませんが、一般にお酒は料理をきちんと食べながら適量を飲むと酔いが軽減される傾向にあります。正しい飲み方があつての酔い覚めの良さなのかもしれません。

きき酒

焼酎のきき酒も、他の酒類と同様、色、香り、味について評価します。色は濁りと着色の程度を、香りは原料に由来する特徴香の調和を、味は適度な甘さやまろやかさの程度を中心に判定します。きき酒が上達してきたら香りと味のバランスも判定してみてください。

発行
独立行政法人
酒類総合研究所
National Research Institute of Brewing

ホームページ
<https://www.nrib.go.jp/>

〒739-0046 広島県東広島市鏡山3-7-1
☎ 082-420-0800(代) FAX 082-420-0802
e-mail: kouhou_info@nrib.go.jp

本誌に関する問い合わせは、広報・産業技術支援部門まで

令和4年8月 3刷