&アンド

SAKE

二十歳からの
日本酒BOOK

この一冊を
ポケットに
日本酒
デビュー！

飲む？
止める。
知る。



日本酒の基本は、米と水。
でも、そんなシンプルなお酒とは思えない
豊かな香りと味わいで、
世界中で注目を集めています。
ならば日本人のあなたが、
まずは飲んで楽しまなくちゃ！

日本酒は、ワインと同じように、食事と一緒に楽しむ「食中酒」。銘柄ごとに個性豊かな味や香りが楽しめて、和食はもちろん、いろいろな外国の料理ともマッチします。だから国内外を問わず、酒を囲んで盛り上がる大人のコミュニケーションの場で、日本酒人気が高まっているんです。

――そこで役立つのが、この一冊。味わい方や日本酒の基本、おいしさの秘密を詰め込んだ、ポケットサイズの日本酒バイブルです。知れば知るほど飲みたくなるのが日本酒の魅力。だから、〝お勉強〟なんて思わずに、ほろ酔い気分で読んでみて！



SAKE は世界で通じる言葉になっている

PARIS
街の日常に溶け込む“SAKE”



パリで大人気のクラブ『EKŌ』には、日本酒を楽しむ若者がいっぱい！『Workshop ISSE Bis』では、パリっ子たちが熱心に説明を聞き、お気に入りの一本を購入していきます。





パリ、ロンドン、ニューヨーク…。海外の大都市で“SAKE”の認知度は年々高まっています。今や日本酒は、レストランやバーはもちろん、人気のクラブにまで浸透し、クールでおしゃれな飲みものとして親しまれています。最近では、もっと日本酒のことを知りたいとイベントに参加する人も増えているほど。愛好者は、世界各国に確実に広がっているのです。

NEW YORK
“SAKE”専門店がにぎわっています







マンハッタンの日本酒専門店『SAKAYA』には、インターナショナルな都市、ニューヨークらしく、さまざまな国の人々が、美味しい酒を求めてやってきます。オーナーのリックさん＆ヒロコさんのアドバイスも評判。

LONDON
“SAKE”イベントが大盛況！




1984年の創立以来、世界で最も影響力のあるコンペティションであるIWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）に、2007年より“日本酒部門”が設けられています。世界各地より集まった専門家たちが審査し、華やかな表彰式が行われます。



飲む。

グラス？おちょこ？それとも…日本酒は、好きな酒器で飲むのがいちばん！

ひとつは持ちたい伝統系





個性豊かな色柄系





パーティ気分を盛り上げるワイングラス系





好きな酒器で飲む、という自由な気分が
海外で日本酒がウケている理由のひとつ。
みんなで酒器を持ち寄って、
酒との相性を試してみるのも楽しいですヨ。

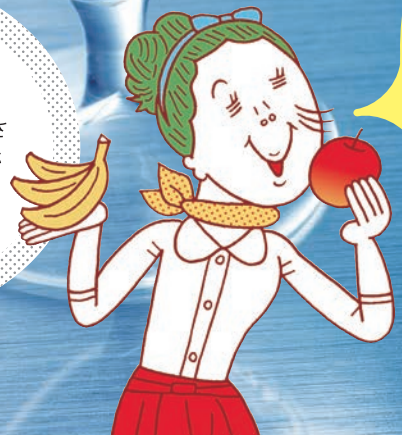


どんな味？ どう選ぶ？ 日本酒のはじめの一歩を踏み出すヒント

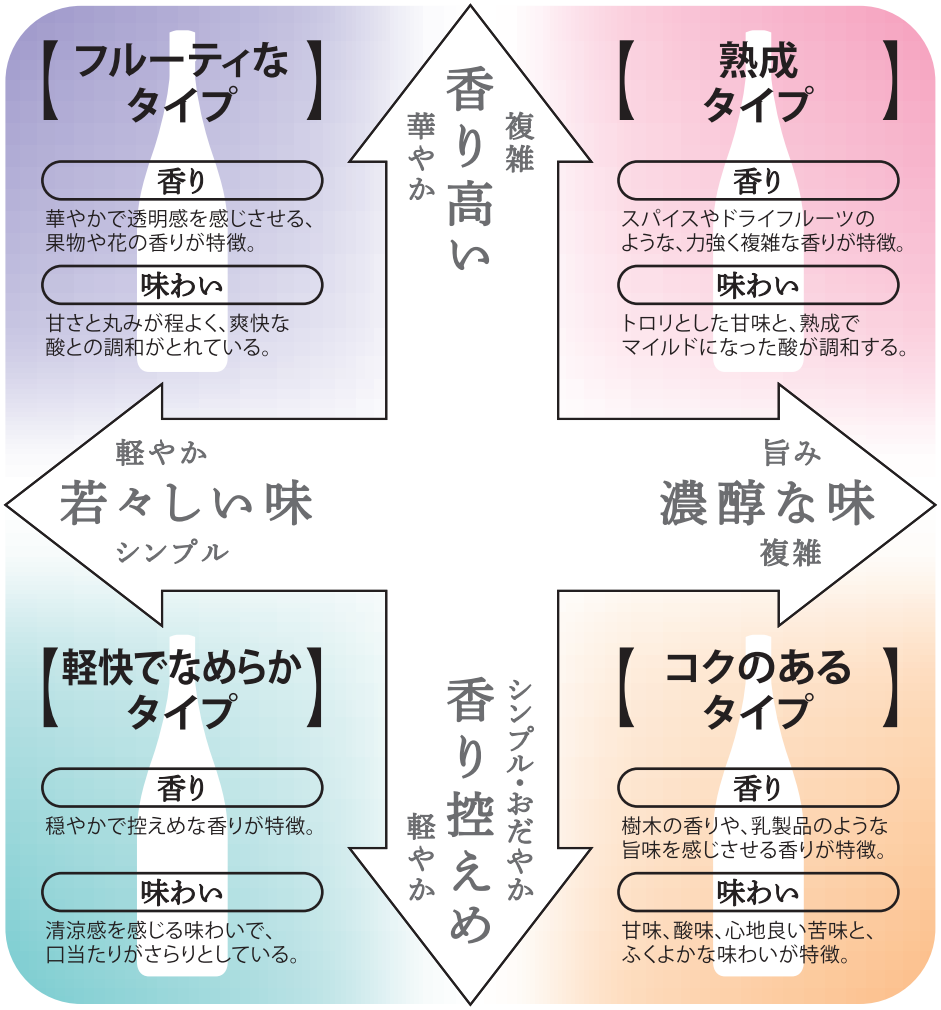
吟醸酒には「吟醸香（ぎんじょうか）」といわれる香りがあります。これは、リンゴやバナナ、メロンのようなフルーティな香りです。また、熟成させた日本酒には芳醇な香りもあり、その表現は、干した果物やスパイスなどにたとえられます。いずれも、豊かさと調和が香りのポイントです。

日本酒は無色透明だと思っている人も多いようですが、原酒には多少の色があり、製造工程の違いで仕上がりの色や透明度が異なります。一般的に、もろみを漉（こ）す作業の「上槽（じょうそう）」が控えめな酒は透明度が低くなり、また、出来上がった酒を長期間貯蔵すると色が濃くなります。

味には、甘い・辛い、濃い・淡いの違いや、コクの多少の違いなどがあります。酒に含まれる糖分が多いと甘く感じますが、酸味は甘さを隠すので、糖分が同じでも酸味が強い酒は甘く感じません。甘辛、濃淡、コクは、アルコール分や糖分、酸味、アミノ酸の度合いで異なります。

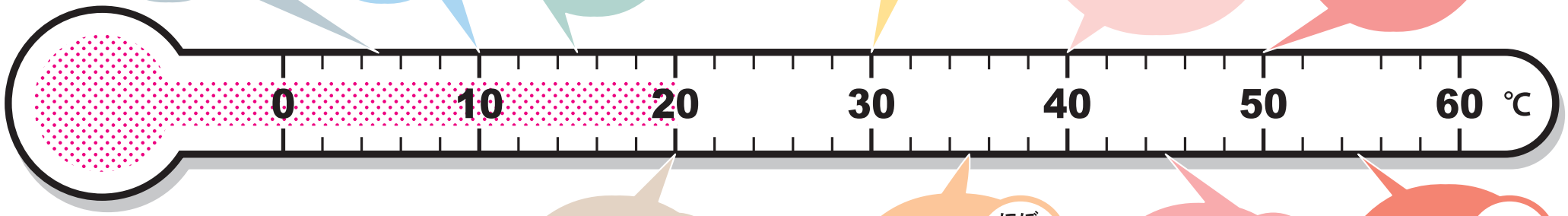


味と香りで分かれる4タイプ





日本酒は　いろいろな温度で楽しめるお酒。
しかも　温度に“呼び名”があるんです



ほぼ5℃ 雪冷え
酒瓶を冷やし、酒瓶の表面に結露が生じている状態。香りはあまり立たず、酒の冷たい口当たりで、味わいの繊細さがわかりにくいことがある。

ほぼ10℃ 花冷え
酒瓶を冷蔵庫で冷やし、瓶から冷たさが伝わる。注いだ直後は弱く感じる香りが、飲むうちに徐々に広がる印象。細やかな味わい。

ほぼ15℃ 涼冷え
酒瓶を冷蔵庫から出してしばらく経った状態。飲んだときに、はっきりとした冷たさを感じる。香りの華やかさ、味わいにとろみを感じる。

ほぼ20℃ 室温
これは知っておこう！

徳利を持つと、ほんのり冷たさが伝わる感じ。香りや味わいが柔らかい印象に。この温度は日本家屋の土間の温度。

ほぼ30℃ 日向燗
飲んだとき、熱さや冷たさを感じないような温度。酒の香りが引き立ち、なめらかな味わいになる。

ほぼ35℃ 人肌燗
飲んだときに〝ぬるい〟と感じる温度。米や麹の良い香りが楽しめ、さらりとした味わいに。

ほぼ40℃ ぬる燗
これは知っておこう！

飲んだときに熱いというより〝温かい〟と感じる、体温と同じくらいの印象。酒の香りがもっとも豊かになり、味わいにふくらみを感じる。

ほぼ45℃ 上燗
これは知っておこう！

徳利や猪口を持つとやや熱さを感じる。酒を注ぐと湯気が立つ。酒の香りが引き締まり、味わいに柔らかさと引き締まりが感じられる。

ほぼ50℃ あつ燗
これは知っておこう！

徳利から湯気が立つ。徳利や猪口を持つと熱く感じる。酒の香りがシャープになり、切れ味のよい辛口になる。

55℃以上 飛びきり燗
徳利や猪口を持てないほどではないが、持った直後にかなり熱く感じる。酒の香りが強くなり、辛口になる。



お店で
「花冷えでお願い」なんて
言えたらカッコいいかも

飲む。

〈熟成タイプ〉と相性の良い料理*

強い旨味を味わう、高タンパクな食材の料理が合います。



〈フルーティなタイプ〉と相性の良い料理*

山菜や魚介などの食材の味を活かした料理が合います。



日本酒=和食に限らず。世界の料理　とのマリアージュは試す価値あり



〈コクのあるタイプ〉と相性の良い料理*

鶏肉、豚肉、牛乳などの旨味を活かした料理が合います。



〈軽快でなめらかタイプ〉と相性の良い料理*

あっさりとして、後口が軽い料理に合います。



＊ 日本酒のタイプ分けはP.9をご参照ください。

家飲み、盛り上がります。アイスもホットも楽しめる“日本酒＋α”

日本酒ビギナーやお酒が弱い人にも楽しんでもらえそう♪





＋リキュール

カシスやカンパリなどリキュールを使った日本酒カクテル。リキュール、氷の順でグラスに入れてから、日本酒をそっと注ぐと、グラデーションが美しいカクテルに！



＋牛乳

“水戸黄門”こと徳川光圀公も飲んでいたという「牛乳酒」。温めた牛乳に日本酒を注ぎます。砂糖で甘さをプラスすると、優しい味わいが楽しめます。



＋すりおろしリンゴ

熱めにお燗した日本酒に、すりおろしたリンゴをプラス。リンゴの甘酸っぱさに心も和みます。果汁100％のリンゴジュースを温めて使っても。レモンを搾るとなおよし。



＋フルーツ

新鮮な果物をグラスに入れて、日本酒でフルーツポンチ風に。日本酒の香りとフルーツの甘味がマッチします。炭酸ガスのプチプチ感が楽しめる発泡性の日本酒とシャンパングラスで。



＋ロックアイス

日本酒はロックで飲んでもおいしいんです。見た目ものどごしも爽やか、スッキリ楽しめます。ここにライムを搾る“サムライロック”も人気です。



＋緑茶

日本酒に温かい緑茶を注いでホットドリンクに。日本酒の風味に爽やかさが加わります。緑茶は濃いめのほうがおすすめ。夏に冷たい緑茶と合わせてもおいしい！

コラム

和らぎ水のススメ

最後まで楽しく飲むために、日本酒を注文するときは

お水もください

のひと言を忘れずに



〝酒の席で水を飲むのはカッコ悪い〟なんて思ってる人のほうが、カッコ悪いんです。日本酒を飲む合間にひと口飲む水、それを「和らぎ水」といいます。合間に水を飲むと、日本酒はよりおいしく味わえます。酒の席を最後まで爽やかに楽しめて、悪酔い防止にもなりますヨ。

知る。

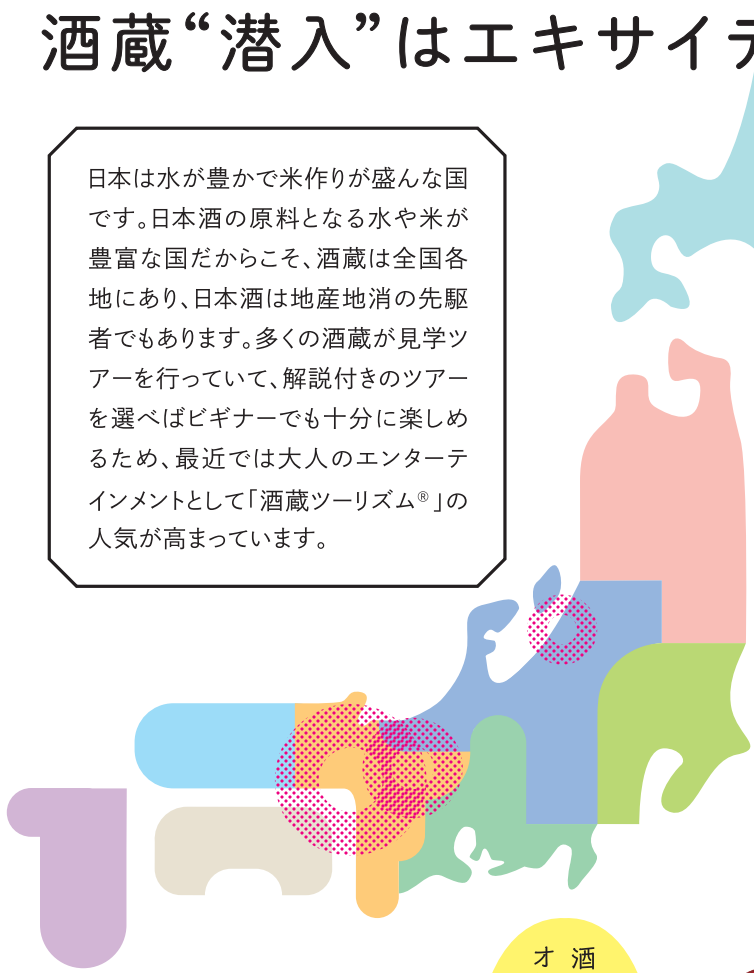
知ってると飲み屋ネタにも使えちゃう、日本酒の大基本

酒蔵や酒屋にあるあの丸い玉は何？

杉の葉の穂先を束ねボール状にした、酒林（さかばやし）または杉玉（すぎだま）と呼ばれるこの造形物は、もともと酒蔵が、新酒が出来たことを知らせるためのものです。吊るされたばかりの酒林は青々としていますが、酒の熟成が進む頃には、穂先が枯れて次第に茶色くなります。酒店のほか居酒屋の軒先でも見かけますね。

「酒蔵行かない？」は大人の誘い文句。酒蔵“潜入”はエキサイティング

日本は水が豊かで米作りが盛んな国です。日本酒の原料となる水や米が豊富な国だからこそ、酒蔵は全国各地にあり、日本酒は地産地消の先駆者でもあります。多くの酒蔵が見学ツアーを行っていて、解説付きのツアーを選べばビギナーでも十分に楽しめるため、最近では大人のエンターテインメントとして「酒蔵ツーリズム®」の人気が高まっています。



都道府県別日本酒生産高ベスト3

※国税庁統計年報（令和5年度版）より

1位……兵庫県
2位……京都府
3位……新潟県





酒蔵見学

さあ酒蔵に行こう！…でもその前に

酒蔵は酒造りに携わる人たちにとって神聖な場所です。見学している間も酒造りが行われていますので、マナーやルールを守りましょう。ツアーの最後に試飲できる酒蔵が多いので、電車やバスで行くのがおすすめです。見学は事前予約が基本。電話やホームページから問い合わせを。



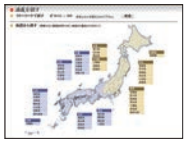
【酒蔵見学のマナー】



◎香水や香りの強いものを身につけて行かない。
◎土間や足場の悪いところもあるので、細いヒールの靴は避ける。
◎お菓子など飲食物を持ち込まない。
◎見学ルート以外には立ち入らない。
◎タンクや容器などにむやみに触らない。
◎見学中は大声で喋らない。

見学先はここでチェック！

日本酒造組合中央会
www.japansake.or.jp



日本酒は発酵食品。味と香りの秘密は原料と製造工程にあり

【原　料】～日本が誇る自然素材と知恵がたっぷり～

水



「名水あるところに銘酒あり」の真相

日本酒の成分は８割が水。水のミネラル含有量はこうじ菌や酵母の生育に影響するので、使う水で酒の味が違ってきます。水質は口当たりにも影響するので、酒造りにおいしい水は必須です。

米



食べるお米とはちょっと違う「酒造好適米」

酒造好適米は、米の中心部に乳白色の「心白（しんぱく）」という部分がある、日本酒用のお米です。米の表面を削る「精米」の程度をどれくらいにするかが、酒の質を決めるポイントです。

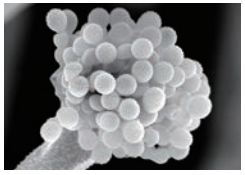
醸造アルコール



香りを豊かに、味わいスッキリ

酒の個性が決まる原酒のもとを「もろみ」といい、このもろみ造りの工程で加えられることがあるのが、醸造アルコールです。日本酒の香りを引き立て、味わいをスッキリさせます。

こうじ菌・酵母



品質を左右するのは「微生物」なのです

米のデンプン質の糖化を促すこうじの元となるこうじ菌と、ブドウ糖を分解してアルコールと炭酸ガスを発生させる酵母は、どちらも菌の仲間。風味や味を左右するこのふたつは、日本酒の要です。

＊ 画像提供／（独法）酒類総合研究所

【製造工程】～極上の味と香りは「並行複発酵」だから～

日本酒はワインやビールと同じ醸造酒の仲間。醸造酒とは、原料を酵母によりアルコール発酵させて造られる酒のことです。その発酵の過程は酒ごとに異なり、日本酒は「並行複発酵」という高度な製法を用いていることが特徴です。

ビール
〈単行複発酵〉



原料：麦

麦芽
糖化
酵母
発酵

「糖化」と「発酵」が別々に行われます。



ワイン
〈単発酵〉



原料：ブドウ

ワイン酵母
発酵

原料に糖分が含まれるため「糖化」は不要。



日本酒
〈並行複発酵〉



原料：米

こうじ菌
糖化
酵母
発酵

「糖化」と「発酵」が同時に行われます。



焼酎やウイスキーは「蒸留酒」

焼酎やウイスキー、ウォッカやテキーラなどは、醸造酒を蒸留して造った蒸留酒です。醸造酒を一定の温度に加熱し、その蒸気を冷却して出来る酒なので、アルコールなど揮発性成分が多く含まれます。



ラベルは酒蔵からのメッセージ。“読める”とちょっといい気分♪

表ラベル



アルコール分
酒100mℓに含まれるアルコールのmℓ数。「度」で表記される。

醸造アルコール
一般に香りを引き立てるために使われる。サトウキビや穀類が原料。特定名称酒では原料白米重量の10%以下に制限されている。

品目
「日本酒」または「清酒」と表記される。

製造年月
日本酒を製品容器に詰めた年月を表記することになっている。また、日本酒は正しく冷暗所で保管すれば数年間品質が変わらないので、賞味期限はない。

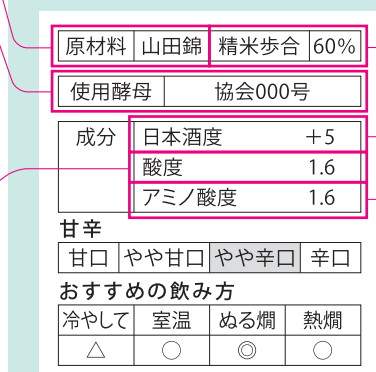
特定名称
(吟醸、純米、本醸造など)
(P.28参照)

原料米の品種
酒造りに使用している米の品種を表示する場合がある。主な品種には山田錦(やまだにしき)、五百万石(ごひゃくまんごく)、美山錦(みやまにしき)など。酒米は100種類以上ある。

製造者の名称及び製造所の所在地

裏ラベル





原料米の品種
(右ページ参照)

使用酵母
通常、純粋培養した優良な酵母を添加している。一般に日本醸造協会が培養・領布している酵母菌株が使用されているが、各地の優良な清酒を醸造したもろみや酒母から採取した酵母を使う場合もある。

酸度
酸の量を示す指標。酸度が高い日本酒は濃厚で辛く感じ、低いと淡麗で甘く感じる傾向がある。日本酒に含まれる酸には、乳酸、リンゴ酸、コハク酸などがある。

精米歩合
日本酒の味わいや香りに大きく影響する精米歩合。精米歩合を表記するのは特定名称酒だけ。

日本酒度
日本酒の比重を示す指標で、基準は0。(+)になるほど糖分が少なく、(−)になるほど糖分が多い。辛口か甘口かの目安になる。

アミノ酸度
アミノ酸の量を示す指標。アミノ酸が多い日本酒は旨みが多く、少ないと淡い味の日本酒といえる。

コラム

伝統文化と日本酒

「乾杯」の酒は日本酒！

古来、日本酒は神様にお供えする神聖なものとされてきました。「乾杯」には、神様の前で人々が心をひとつにする願いが込められています。伝統を重んじる日本人だもの、〝乾杯は日本酒で〟が正解です。



お神酒（みき）

日本土着の宗教である神道（しんとう）において、神様にお供えする酒のこと。お供えした酒には霊力が宿るとされ、お供えを下げた後それを飲むことで神様の加護と恩恵を得られるとされています。

屠蘇（とそ）

屠蘇は、悪鬼払いに数種類の薬草入りの酒を飲むという、中国の風習に由来しています。平安時代に伝来し、日本では新年を祝い平安を願う風習として〝お屠蘇〟が用いられるようになりました。

杯（さかずき）

杯を交わし約束を固めることを「杯事（さかずきごと）」といいます。酒はもともとハレ（儀礼や祭など）の飲み物で、ひとつの杯を大勢で回し飲むことで、互いの関係性を深めてきました。

三三九度（さんさんくど）

結婚式で「契りの酒」として交わされる三三九度には、天・地・人を意味する3つの杯を用います。三は陰陽思想（いんようしそう）でめでたい数字、九はめでたいことの頂点を意味します。

目上からも一目置かれる大人になるために。日本酒の〝常識〟

お通夜で聞く「ケンパイ」って何？

お通夜や法要などの席で、故人を偲び、杯を捧げることを献杯（けんぱい）といいます。献杯のときは、目の高さまで杯を上げます。乾杯のように同席者への会釈はしません。「献杯」の斉唱とともに杯の酒に口をつけ、その後、故人を敬い黙祷します。

恥をかかずに非礼も避けられる。あるんですよ、日本酒のマナーとNG

美しい酒の注ぎ方・受け方



受け手

酒をすすめられたら、杯に残っている酒をひと口飲んでから杯を差し出します（飲み干す必要はない）。女性が受けるときや相手が目上の場合は、片手で杯を軽く持ち、もう片方の手の指先を杯の底に添えます。注いでもらったらすぐ卓上に杯を置かず、その場でひと口飲むのがマナー。相手の杯が空いていたら、返礼のお酌をしましょう。

注ぎ手

相手に酒をすすめる目安は、相手の酒が杯の３分の１以下になってから。相手が飲んでいる最中や、酒が充分に入っているうちはすすめないのがマナー。女性が注ぐときや相手が目上の場合は、徳利を右手で持ち、左手を底に添えて両手で注ぎます。徳利を右手で持ち、右側にいる人に手首を返して注ごうとすると、右手の甲が下向きになります。この注ぎ方は「逆さ注ぎ」という無作法になるので注意。

これはマナー違反！

覗き徳利

徳利の中を覗いて、酒が残っているかどうかを確認するのはNG。傍目にもカッコ悪い行為です。



振り徳利

徳利を振って中身が残っているかどうかを確認するのはNG。あつ燗の場合は中身が冷めてしまう原因にも。



併せ徳利

少しずつ残っている酒を集め、1本の徳利にまとめるのはNG。日本酒の温度や味に影響します。



卓上の杯に勝手に注ぐ

相手に酒をすすめるときは、必ず声をかけて。相手が話に夢中だからと卓上の杯に勝手に注ぐのはNGです。



杯いっぱいに酒を注ぐ

相手へのサービスのつもりでなみなみと酒を注ぐ、これはかえって迷惑です。飲みにくくなるだけですから。



アルコールハラスメント

アルコールに弱い人に無理に飲ませたり、一気飲みの強要や泥酔して暴れたりすることは、社会的な迷惑行為です。



日本酒の分類“基本のき”。特定名称酒は知ってたほうがトク

日本酒は精米歩合と原料で分類される「特定名称酒」と、その他の「普通酒」に分類されます。「特定名称酒」の分類は、製法や原料で区分されるもので、酒の味や価値をランク付けするものではありません。

特定名称酒

精米歩合	原材料：米・米こうじ	原材料：米・米こうじ＋醸造アルコール
50%以下	純米大吟醸酒 吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好	大吟醸酒 吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好
60%以下	純米吟醸酒 吟醸造り、固有の香味、色沢が良好	吟醸酒 吟醸造り、固有の香味、色沢が良好
60%以下または特別な製造方法（要説明表示）	特別純米酒 香味、色沢が特に良好	特別本醸造酒 香味、色沢が特に良好
70%以下	—	本醸造酒 香味、色沢が良好
指定なし	純米酒 香味、色沢が良好	—

参考／平成元年国税庁告知第８号「清酒の製法品質表示基準」の概要

※色沢（しきたく）とは、酒の色と透明度を指します。

精米歩合とは、玄米の表層部を削る精米工程において、元の重量に対する割合のこと。たとえば「精米歩合60%以下」は、玄米の表層部を40%以上を削り取った状態です。

特定名称酒は、こうじ米の使用割合（白米の重量に対する、こうじ米の重量の割合）が15%以上のものに限られます。

添加する醸造アルコールの重量は、原料白米重量の10%以下に限られます。

吟醸造りとは、吟味して醸造すること。伝統的な技法で、日本酒特有の香りである「吟醸香」が高い酒になります。

以前、純米酒には精米歩合70%以下という要件がありましたが、現在は米と米こうじだけを原料にした日本酒であれば「純米酒」と表示できるようになりました。

普通酒

特定名称酒以外の日本酒を「普通酒」といいます。精米歩合70%以上の米や、特定名称酒に使われているもの以外の原料を用いたり、醸造アルコール量が10%を超えるものなどがあります。

製造方法の違いや出荷時の状態・季節で、名前が変わるんです

【生酒】
製造工程で一度も火入れ（加熱処理）をしない、生まれたままの日本酒。「純米生」「吟醸生」などいろいろなタイプがあります。

【生貯蔵酒】
搾り立ての日本酒をそのまま低温で貯蔵し、出荷時に一度だけ火入れをした酒。生の風味がそのまま残っています。

【生詰酒】
火入れをして貯蔵し、程よく熟して品質が安定した酒。熟した酒は火入れせずに瓶詰めしています。

【原酒】
市販されている日本酒は通常水を加えてアルコール分を調整していますが、原酒は水を加えていないため、アルコール度数が18～20度と高くなります。

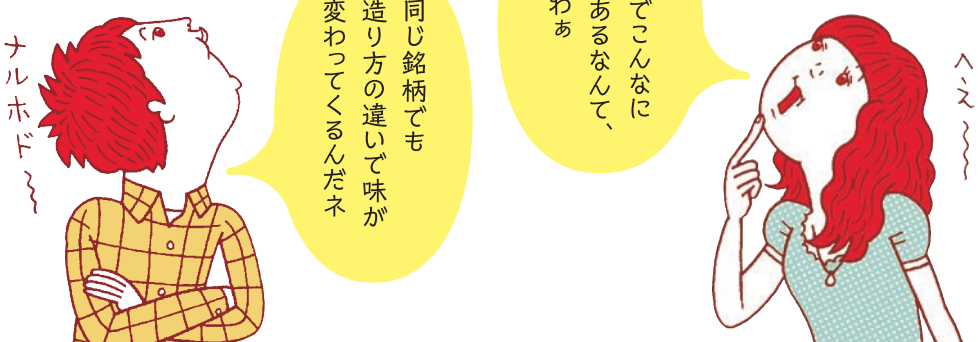


【荒走り】
もろみを搾るときの、搾り立てのうちの最初の部分の酒をいいます。一般におりが多くアルコール度は比較的低めで、香りが高く、発酵した炭酸ガスの心地良い刺激による味わいが魅力です。

【中汲み】
「中取（なかとり）」ともいいます。荒走りに続いて流れ出る部分。酒の濁りがなく透明度が高く、味・香りともバランスがとれた酒になります。

【にごり酒】
もろみを目の粗い布で漉しただけの、白く濁っている酒。出荷のときに加熱、殺菌していないものは「活性清酒」ともいい、酵母や酵素が生きたままです。

【長期貯蔵酒・古酒】
日本酒は1年で熟成します。日本酒のなかでも吟醸酒などは、長期間貯蔵することで味がまろやかになります。2年、3年、あるいは5年以上貯蔵された古酒もあります。





【樽酒】
樽に詰め、樽の木の香りを生かした酒。樽の材料は杉、なかでも吉野杉が最高とされています。

【低アルコール酒】
一般的にはアルコール分を12度より低くした酒のこと。口当たりがソフトで、アルコールに弱い方や、軽く酔いたいときにぴったり。

【発泡酒・発泡清酒】
炭酸ガスが多く含まれている酒のこと。

【高酸味酒】
日本酒には主に黄麹菌（きこうじきん）を使いますが、白麹菌（しろこうじきん）や黒麹菌（くろこうじきん）、ワイン酵母（こうぼ）などを使って酸味を強調した酒です。

【新酒】
日本酒の製造年度は毎年7月から翌年6月と定められており、通常、年度内に出荷されたものが「新酒」にあたります。

【冷やおろし】
一度火入れをした後、秋まで貯蔵し、二度目の火入れをしないで出荷される酒のこと。

【生酛】
自然に発生する乳酸菌で酵母を増やす、伝統的な酒母（酛）の造り方で出来た酒です。

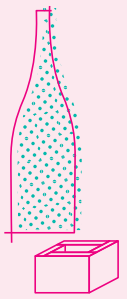
【山卸廃止酛・山廃酛・山廃仕込み】
生酛の製造工程から山卸（酛造り）と呼ばれる工程を省いた、日本酒の製法のひとつです。

【貴醸酒】
製造工程で加えられる仕込み水の代わりに、日本酒で仕込んだ酒のこと。甘く濃厚な味わいで、古くから珍重されています。

【凍結酒】
特別な容器に入れて、シャーベット状に凍らせた状態の酒です。

【寒造り・寒仕込み】
気温の低い冬場に仕込むことで、低温でゆっくりした発酵が行えるので、きめの細かい酒が出来やすいという特徴があります。

「一合」「一升」ってどれくらいの量？



「一合」は180㎖。「一升」は1.8ℓ。日本酒の瓶は一升瓶が一般的ですが、近年はワインボトルの量に近い、四合瓶（720㎖）も増えています。また、結婚式など祝宴で鏡開きに用いられる大きな酒樽は「四斗樽（しとだる・よんとだる）」といい、一升瓶40本分（72ℓ）の酒が入っています。

コラム

日本の四季と日本酒の関係

季節の移り変わりや四季折々の行事を大切にする日本の伝統には、その時々に楽しむ日本酒の飲み方があります。

春



花見酒
菖蒲酒

4月、満開の桜を楽しみながら飲むのは「花見酒」。5月の端午の節句には、菖蒲を日本酒に浸し、その香りで邪気を払う「菖蒲酒」を飲む風習があります。

夏



涼み酒
蜘酒

暑さが徐々に弱まる夏の夕暮れ時に楽しむ「涼み酒」。この時間帯にヒグラシが賑やかに鳴き始める様子から「蜩酒」ともいわれています。夏に楽しむ酒を表す言葉には、他にも「土用酒（どようざけ）」「七夕酒（たなばたざけ）」などがあります。

秋



月見酒
菊酒

9月の「中秋（ちゅうしゅう）の名月（めいげつ）」に、杯に注いだ酒に月を映して飲む「月見酒」は一興です。「菊酒」は9月9日の重陽の節句に飲みます。菊の節句でもあるこの日を、菊の花を浸した日本酒で祝います。

冬



雪見酒
雪割り酒

雪の降る様子を愛でる「雪見」は、お花見同様、平安時代の貴族のたしなみだったとか。「雪割り酒」は、ちらちらと降る雪が酒に舞い落ちる様子を表しています。雪降る露天風呂で…なんて風情がありますが、くれぐれも量は控えめに。

最新情報はここでキャッチ！

【日本酒造組合中央会HP】
www.japansake.or.jp

日本酒は「國酒（こくしゅ）」です。



國酒とは、その国で古くから飲まれている伝統酒のこと。日本酒は、日本の水・米・米こうじを原料に独自の技法で造られ、伝統文化に深く結びついた酒として、國酒に位置付けられています。

10月1日は、日本酒の日です。

日本酒造組合中央会
JAPAN SAKE AND SHOCHU MAKERS ASSOCIATION

◎お酒は20歳になってから。◎飲酒運転は絶対にやめましょう。◎お酒はおいしく適量を。
◎妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがありますので、気をつけましょう。

無断転載を禁止します。
2026.02