

1 清酒

1 清酒

米や米麴と水を原料として発酵し、こしたものだ。アルコール度数は22%以下。
 弥生時代には口噛みと呼ばれる方法での糖化、奈良時代では米麴による糖化が普及した。
 サービス温度は、一般的な清酒では常温（15～20℃）もしくはぬる燗（40～42℃）から
 上燗（48℃）で味わいのバランスが良くなる。
 生産量は一位：兵庫県、二位：京都府、三位：新潟県。
 地理的表示は白山（石川県）が認定。
 清酒の製法品質表示基準は平成元年に定められ、平成二年から適用された。
 麴米の使用割合は15%以上と定められている。

<原料>

粳米：粒の中心に白い不透明な部分（心白）がある米が適している。
 心白は麴菌の菌糸が入り込みやすい。

米麴：米に麴菌を繁殖させたもの

水：硬水→カルシウムなどの含有量が多く骨格がしっかりしている
 軟水→まろやかな味わい

<米>

適度な吸水性を持ち、外硬内軟の蒸米を得られる米が適している。
 米には早稲と晩稲のタイプがある。

品種	産地	特徴
山田錦	兵庫	生産量1位、晩稲。奥行きのある芳醇な味わい。
五百万石	新潟、富山、石川	生産量2位、早稲。端麗で爽やか。
美山錦	長野	生産量3位、早稲。端麗ですっきり。
雄町	岡山	晩稲。ボリュームが出やすい。

<製法>

麴が持つ糖化酵素は米に含まれるデンプンを糖分に分解し、その糖分を酵母がアルコール発酵させる。
 ※糖化と発酵がもろみ中同時に進行するので並行複発酵と呼ばれる。

<酒母（もと）>

(1) 速醸系酵母

仕込み時に醸造用乳酸を添加する方法

(2) 生もと系酵母

酒母製造の初期に乳酸菌を生成させ、乳酸菌により乳酸を生成させる方法

また、段掛法（段仕込み）とは

蒸米、米麴、仕込み水を同じ仕込容器に何回かに分けて酵母の増殖を図りながら仕込んでいく方法。三回に分けて仕込む三段掛けが一般的。（初添・仲添・留添）

特定名称	使用原料	精米歩合	香味等の要件
吟醸酒	米、米麹、醸造アルコール	60%以下	吟醸造り固有の香味、色沢が良好
大吟醸酒	米、米麹、醸造アルコール	50%以下	吟醸造り固有の香味、色沢が良好
純米酒	米、米麹	なし	香味、色沢が良好
純米吟醸	米、米麹	60%以下	吟醸造り固有の香味、色沢が良好
純米大吟醸酒	米、米麹	50%以下	吟醸造り固有の香味、色沢が特に良好
特別純米酒	米、米麹	60%以下	香味、色沢が特に良好
本醸造酒	米、米麹、醸造アルコール	70%以下	香味、色沢が良好
特別本醸造酒	米、米麹、醸造アルコール	60%以下	香味、色沢が特に良好

「醸す」とは「酒類のもろみを液状部分と粕部分に分離する全ての行為」と定義。
日本酒は秋に収穫した米を晩秋から冬の間に仕込むと、早春ごろに新酒ができる。
生酒は火入れせず、絞りたての香りと味わいが楽しめる。夏には新酒を冷酒で楽しみ、
秋には「ひやおろし」という新酒をひと夏、熟成させたものを楽しむことのできる。

2 ビール

麦芽、ホップ、水、これらに麦、米、とうもろこし、デンプンなどが副原料に使われる。
麦・米など定められた物品の合計重量が麦芽の重量の半分以上を超えたり、定められた
物品以外のものを用いれば発泡酒となる。8世紀からビールにホップの使用が広がりだし、
11世紀後半にはホップが広く利用されるようになった。また、1516年にドイツで
ビール純粹令が定められた。

※ホップは含有されるルブリンの働きにより、ビールに特有の苦味や香りを与えると共に
ビールの泡もちをよくし、雑菌の生育を抑える。

ビールの分類（酵母の性質）

- ・発酵終了時に酵母が沈降する **下面発酵ビール**（日本はほぼこれ）
- ・発酵中に酵母が浮かび上がる **上面発酵ビール**

ビールの分類（酵母の除去方法）

- ・醗酵後に残存する酵母を死滅させるために **熱処理（パストリゼーション）** したビール。
- ・熱処理せずに濾過により小樽を完全に除去したいいわゆる生ビールがある。

特定表示

- (1) **ラガービール**
貯蔵行程で熟成させたビール。**熱処理の有無にかかわらず**。
- (2) **生ビールおよびドラフトビール**
熱処理してないビール。
- (3) **黒ビールおよびブラックビール**
濃色の麦芽を原料の一部に用いたビール。
- (4) **スタウト**
濃色の麦芽を原料の一部に用い、色が濃く香味の特に強いビール。

世界の主なビール

- ・ **ピルスナー**
チェコの **ブルゼニュー（ピルゼン）** 生まれのビール。日本の多くの淡色ビールはこれ。
下面発酵ビール。
- ・ **ボック**
ドイツの **アインベック**。更にアルコールを高くしたのが **ドッペルボック**。下面発酵。
- ・ **エール**
イギリスのビール。淡色でホップの香味が利いた **ペールエール**、
中濃色で麦芽の香りを出した **マイルドエール**、色の濃い **ブラウンエール**、
ホップの苦味が利いた **ビターエール**。上面発酵。
- ・ **アルト**
ドイツのデュッセルドルフの濃色ビール。上面発酵。
- ・ **バイツェン**
ドイツのバイエルン地方で発展したビール。上面醗酵。
- ・ **トラピスト**
ベルギーに伝わる振るいビールで、修道院でつくられていた。上面醗酵。
- ・ **スタウト**
イギリスで原料に砂糖が許可され作られた。ギネスが代表的な上面醗酵ビール。
- ・ **ランビック**
ベルギーを代表するビールで、古いホップを使用。1～2年ほどかけて自然発酵

3 焼酎

焼酎の分類

- ・連続式蒸留器により醸造された**連続式蒸留焼酎（甲類）**
⇒粗溜ラムを連続式蒸留機で再蒸留するか、大麦、トウモロコシなどを原料に蒸留する。
このため純粋で洗練された酒質となる。（アルコール度数は36度未満）
- ・単式蒸留器により蒸留された**単式蒸留焼酎（乙類）**
⇒米麴、麦麴を用いて米、麦、芋などのデンプン物質を蒸留し、**原料の特徴が反映**される。
アルコール度は**45度**以下。麴を用いて酵母を作り、黒糖を原料とした黒糖焼酎もある。
ほとんどの乙類は白麴菌が使用されるが、**泡盛には黒麴菌**が使用される。

地理的表示に関する表示基準により**吉岐、球磨、琉球、薩摩**が定められている。

- (1) **吉岐焼酎（長崎）**
麦焼酎であり、江戸時代末期の米不足により作られた。
- (2) **球磨焼酎（熊本）**
米を原料にし、人吉を中心に球磨地方の焼酎。
- (3) **薩摩焼酎（鹿児島）**
サツマイモを原料とした芋焼酎。
- (4) **琉球泡盛（沖縄）**
米麴（黒麴菌）のみを原料としている。古酒（クース）は3年以上熟成。
- (5) **黒糖焼酎**
原料解釈ではラムとなるが、奄美大島周辺の単式蒸留焼酎である。

4 ウイスキー

- (1) モルトウイスキー
二条大麦を原料とし、**単式蒸留器**で2回蒸留を行う。
 - ・ピュアモルトウイスキー
モルトウイスキー原酒だけで造ったもの
 - ・シングルモルトウイスキー
同じ蒸留所のモルトウイスキー原酒だけで造ったもの
- (2) グレーンウイスキー
トウモロコシなどを原料とし、**連続式蒸留器**で蒸留したもの
- (3) ブレンデッドウイスキー
モルトウイスキーとグレーンウイスキーをブレンドして造ったもの

※代表的なものは、**スコッチ、アイリッシュ、バーボン、カナディアン、ジャパニーズ**
スコッチ＝ピート、バーボン＝51%以上のトウモロコシと少しのライ麦

5 ブランデー

通常ブランデーといえば果実を原料にした蒸留酒を指すことが多く、一般的には
グレープブランデーが多い。その他、リンゴから作られる**カルパドス**や**アップルジャック**、
さくらんぼを原料とした**キルシュワッサー**などが有名。また、ワインを造る際の
ぶどうの搾りかすから造られるフランスの**マール**、イタリアの**グラッパ**が有名である。
フランス語の**オー・ド・ヴィー**は蒸留酒だが、ブランデーは**オー・ド・ヴィー・ド・ヴァン**、
オー・ド・ヴィー・ド・マール、**オー・ド・ヴィー・ド・フリュイ**などがある。

6 フランスのオー・ド・ヴィー

- (1) Cognac（コニャック）
単式蒸留器で**二回蒸留**。貯蔵は**バリック（300l）**にて行う。アルコール40度以上。
- 6つの地区と特徴**
- ①Gande Champagne ※**石灰質土壌**
 - ②Petite Champagne
 - ③Borderies（ボルドリー）
 - ④Fins Bois（ファン・ボワ） ※**面積最大**
 - ⑤Bon Bois（ボン・ボワ）
 - ⑥Bois Ordinaires（ボワ・オルディネール） ※**面積最小**
- ※**Fine Champagne**とは50%以上のGrande Champagneと残りをPetite Champagneで作る。

(2) Armagnac (アルマニャック)

連続式蒸留器では1回蒸留、単式蒸留器では2回蒸留を行う。貯蔵樽はピエス(400l)。

3つの地域と特徴

①Bas-Armagnac

※砂質、最大面積

②Armagnac-Tenareze

※年度石灰質

③Haut-Armagnac

※10年以上熟成させたものをヴィンテージ・アルマニャックと呼ぶ

(3) Eaux de Vie de Marc (オー・ド・ヴィー・ド・マール)

マール・ダルザズ・ゲヴェルツトラミネールはアルコール度数45度以上と規定。

マール・ド・シャンパーニュ、マール・ド・ブルゴーニュはアルコール度数40度以上。

(4) Eaux de Vie de Fruits (オー・ド・ヴィー・ド・フリュイ)

スモモ → ブリュス

黄プラム → ミラベル

紫プラム → ケッチュ

コケモモ → ミルティエユ

木イチゴ → フランボワーズ

サクランボ → スリーズ

洋ナシ → ポワール・ウィリアムズ

(5) Calvados (カルヴァドス)

48種のリンゴ及び梨から作られる。単式蒸留器でシードルもしくはポワレを2回蒸留。

7 スピリッツ

(1) ジン

ボタニカル(ジュニパー・ベリー等)を原料に蒸留されて作られたスピリッツ。

ドイツのシュタインヘーガー、オランダのジュネバ、ロンドンのドライ・ジン

(2) ウォッカ

トウモロコシ、小麦などの穀類、イモ類を原料として得られたスピリッツを白樺炭で濾過した蒸留酒。ズブロッカなどが有名。

(3) テキーラ

原料の竜舌蘭は、ブルー・アガベを51%以上使用することが定められている。

ブランコ=無色透明

アニエホ=1年熟成

レポサド=短期熟成

エキストラ・アニエホ=3年熟成

(4) ラム

サトウキビを原料としている。

原産地呼称制度Martinique(マルティニック)はラム・アグリコールの表示が可能。

A.O.C.は以下の三つが認定される。

・Martinique blanc ⇒ 3ヵ月以下熟成の無色透明のラム

・Martinique ⇒ オーク樽で12ヶ月以上の熟成

・Martinique Vieux ⇒ 650ℓ以下のオーク樽で最低三年間の熟成

8 リキュール

EUではアルコール分15%以上の酒精飲料のうち、糖分含有量が1リットルあたり100g以上の酒をリキュールとしている。エキス分は2度以上。

1リットル当たり250g以上の糖分を含めば、原料名の前にクレーム・ド(crème de)と呼称してもよい。ただしカシスだけは1リットル当たり400g以上の糖分が必要となる。

(1) アブサン(Absinthe)

ニガヨモギを主原料とするリキュールだが、ツヨンという成分が健康を損ねることが判り発売が禁止となった。

(2) アニゼ(Anises)

アニスの種子の香味を主体にしたリキュールの総称。

①白色アニス ⇒ 甘草(リコリス)は使わない。Berger Blancが有名。

②カラーアニス ⇒ アニス他芳香植物を主とし、甘草は使わない。Pernodが有名。

③パスティス ⇒ アニスと甘草が主原料。Ricard・Berger・Pastis51が有名。

④アニゼット ⇒ アニスの種子を使った甘いリキュール。Marie Brizardが有名。

(3) シャルトリューズ (Chartreuse)

130種の植物から作られる。フランスのアルプス山脈、ヴォアロンの修道院で生まれる。

・Vert (ヴェール) ⇒ 緑色で度数55%

・Jaune (ジョーヌ) ⇒ 黄色で度数40%

上記二種類を8年間熟成させたものはVEPと呼び、緑は54%、黄は42%。

さらにElixir・Vegetal (71%)もある。

(4) ベネディクトイン (Benedictin)

フランス北部ノルマンディ地方で1510年に誕生。

27種の薬草・スパイスが使われる。アルコール度数40%。

ラベルのDOMは〈至善至高の紙に捧ぐ〉の意味。

(5) ドランブイ (Drambuie)

スコッチウイスキーに蜂蜜やハーブを配合。「心を満たす飲み物」の意

(6) キュラソー (Curacao)

オレンジ果皮で香味形成した製品。

・ホワイトキュラソー ⇒ コアントローが有名

・オレンジキュラソー ⇒ グラン・マルニエが有名。

9 ミネラルウォーター

WHOの品質ガイドラインでは硬度が120mg/ℓ未満のものを軟水と定義している。

日本とアメリカでは加熱殺菌をしなければならない。

・ナチュラルウォーター

特定水源から採水した地下水で、ミネラルが比較的少ない

濾過・沈殿・過熱殺菌以外の処理を行ってはいけない

・ナチュラルミネラルウォーター

特定水源から採水した地下水で、ミネラルが比較的多い

濾過・沈殿・過熱殺菌以外の処理を行ってはいけない

・ミネラルウォーター

特定水源から採水した地下水で、濾過・沈殿・過熱殺菌以外にミネラル分の

微調整など、本来成分を変化させる処理を行ったもの

・ボトルドウォーター

特定水源から採水した地下水で、濾過・沈殿・過熱殺菌以外にミネラル分の

大きな調整など、本来成分を変化させる処理を行ったもの