

NEWS LETTER

年末年始 飲み会シーズンに知っておきたい！
日本酒をもっとおいしく楽しむための“水”活用法

～二日酔いを防ぎ、心地よく酔う 日本酒きき酒師が教える「日本酒と水」の関係～

三菱レイヨン株式会社(本社:東京都千代田区、社長:越智仁)のグループ会社である、浄水器、医療用水処理装置の販売を行う三菱レイヨン・クリンスイ株式会社(本社:東京都中央区、社長:池田宏樹 以下、当社)では公式サイト(<http://cleansui.jp/>)にて“水のことをもっと学んで、毎日の生活をより賢く”をテーマに、水にこだわったライフスタイル情報を発信する「クリンスイ アカデミー」を開設しています。

忘年会や新年会など、お酒を飲む機会が増える年末年始。定番のお酒として親しまれている「日本酒」ですが、お米と水が主原料であることは知っていても、その造り方や旨さの決め手については知らない方が多いのではないのでしょうか。そこで今回は「クリンスイ アカデミー」から、日本酒きき酒師 友田晶子氏が教える二日酔いを防ぎ、日本酒をもっとおいしく楽しむための“日本酒と水の関係”をご紹介します。

■名酒の誕生に“名水“の力あり！日本酒の味が決まる「仕込み水」って何？

💧 まずは日本酒の造り方をチェック！

✦ step1 日本酒の成分の8割は水です！

日本酒は水と米が主原料で、成分の80%近くが水です。つまり、おいしいお酒をつくるためには、何よりも良い米と良い水が必要不可欠。お米のおいしさも水に左右されますから、日本酒のおいしさの真髄は、まさに水にあるといっても過言ではありません。日本酒の製法の中で、とくに水とのかかわりが多いのは、まず「洗米」。「精米」された米を蒸す前に洗いますが、米の表面をたくさん削っている場合は洗米をすると米が水をたくさん吸い込みます。まずはこの時点で水の影響を受けるのです。

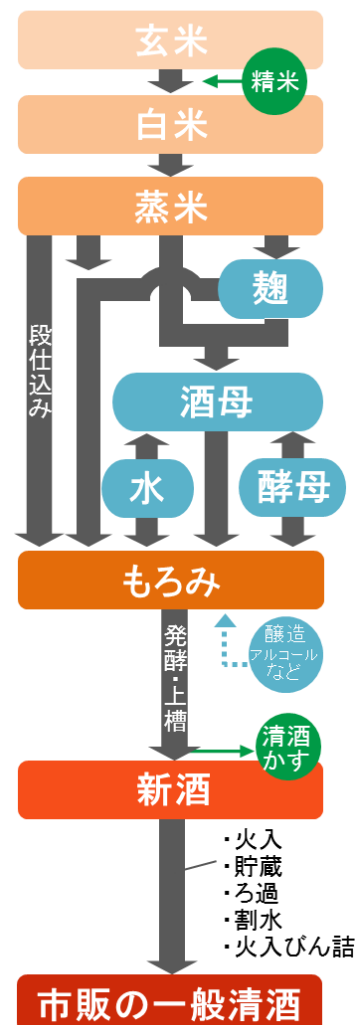
✦ step2 軟水と硬水で味の仕上がりが変化！

洗米し蒸された米は、一部を「麴米(こうじまい)」(米のでんぷんを糖に変えてくれる)に、一部を「酒母(しゅぼ)」(酵母の集まりのことで糖をアルコールに変えてくれる)に割り当てます。「酒母」造りにも水の成分が影響されます。水に含まれるミネラル分が酵母の働きを助けてくれるからです。良質の「麴米」と元気な「酒母」に、さらに蒸し米と水を3回に分けゆっくり丁寧に加え(三段仕込み)「もろみ」を造ります。ここでも水の違いによって酒の味が変わる瞬間でもあります。たとえば、軟水ならば優しい味わいの滑らかな酒に、硬水ならば骨格のしっかりした濃い酒に仕上がるといふ具合です。

✦ step3 清らかな水がお酒の色と味を守る！

十分に発酵が進んだら「もろみ」を絞り「清酒」と「酒粕」に分けます。この時の酒は「原酒」です。これに「割水」としてさらに水を加え味わいやアルコールの調整をします。ここでも水が重要です。もっとも嫌われるのは、酒の色や味を壊してしまう水の中の「鉄分」。酒造りにかかわる仕込み水は鉄分のない清らかな水が必要とされるのです。「割水」をし必要に応じて「火入れ」「濾過」を行い、「瓶詰め」され商品化されます。場合によっては「熟成」をしますが、熟成によってアルコールと水の分子が溶け合っよりまろやかに楽しめます。約2000年前から日本人が取り組んできた酒造りは水文化の賜物といえるのです。

日本酒の製造工程



■水の力で、飲み方もおいしく！ 楽しく味わい、心地よく酔う「和らぎ水」の活用法

◎気になる二日酔いを防ぐには…

どんなに良いお酒でも、飲み過ぎると翌日には二日酔いの心配が。せっかく楽しい時間を過ごしたのに、具合が悪くなってしまっただけでは台無しです。二日酔いは、体内のアルコールが過剰になり、それを分解するためにアセトアルデヒドという成分が増えることに主な原因があります。

◎体内のアセトアルデヒド濃度がポイント！

そんな悩みに効果的なのが「和らぎ水(やわらぎみず)」です。これは、お酒の合間に飲むお水のことで、チェイサーともいいます。二日酔いになったら、とりあえずお水をたっぷり飲むという実践している人は多いと思います。これは、お水がアセトアルデヒドを体外へ排出することを助けるため、とても効果的です。お酒を飲みながら、適宜お水を飲むことは、常に体内のアセトアルデヒド濃度を下げてくれて、二日酔いのリスクを軽減させてくれるわけです。二日酔い防止だけでなく、和らぎ水には、お酒との時間をより楽しくしてくれる効果があります。

◎上手な「和らぎ水」の活用ポイント

✦ 飲む量をコントロールする

お水を合間に飲むことで、体内のアルコール量を下げることができます。また、合間にお酒を飲む習慣が身につけば、必然的にお酒の摂取量も減り、悪酔いを防ぎ、飲酒量をコントロールすることができます。

✦ 口の中をリフレッシュする

お酒とお料理の合間にお酒を飲むと口の中がリフレッシュされて、舌の感覚が鈍らず、お酒やお料理をおいしく味わうことができます。

✦ おいしいお水が、さらにお酒を楽しむ

お酒の席の主役は、あくまでもお酒。けれど、合間に飲む水にもこだわることで、お酒もよりおいしく楽しむことができます。飲んでいるお酒の仕込み水を選んだり、お気に入りの名水を見つけておくのもいいですね。

💡家飲みなら、浄水器を使って手軽でおいしい「和らぎ水」を！

おいしい和らぎ水を手軽に用意するには、市販の浄水器が便利です。中でも、中空糸膜フィルターなどを内蔵した浄水器なら、ミネラルは残しつつ、赤サビや雑菌、塩素などの除去対象物質をしっかりと除去することができます。

<コラム>

春夏秋冬、日本酒を粹に楽しんでみよう！

春 桃花酒

3月3日の桃の節句に飲むお酒。一般的には白酒や甘酒が飲まれますが、桃花酒を飲むのが正式なのだとか。邪気を払い、長命をもたらすという桃の花を刻んで日本酒に浮かべます。

<ワンポイント>

桜の花を浮かべれば、「花見酒」「桜酒」に！

秋 ひやおろし

冬から春にかけて醸造された新酒を、夏のあいだ酒蔵に置いて熟成させたお酒。ひんやりとした酒蔵に貯蔵されたお酒と外気の温度が同じくらいになった頃、火入れをせずに出荷されます。

<ワンポイント>

うま味がのったお酒なのでお燗に向いています！

夏 冷やづし

暑気払いにうってつけの冷たいお酒。温度によって美しい呼び名があります。冷や(常温)、涼冷え(15℃)、花冷え(10℃)、雪冷え(5℃)。シャーベット状の「みぞれ酒」も、夏ならではの楽しみ方です。

<ワンポイント>

お好みでレモンやライムをしぼるのもおすすめ！

冬 ひれ酒

乾燥させたフグのヒレを香ばしく炙って酒器に入れ、そこに熱燗を注ぎます。フグのヒレが酒に旨味を加え、肴にもなるという飲み方です。

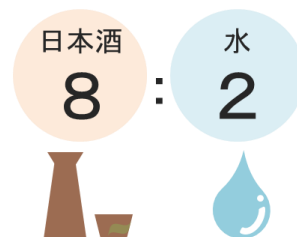
<ワンポイント>

ほかにも、カニの甲羅にお酒を注ぐ「甲羅酒」も！

■プロが教える 日本酒のおいしい飲み方

日本酒8に対し水を2ブレンドしそのままお燗をします。アルコールが弱まり、より優しい味のお燗が出来上がります。お燗の温度はお好みで、ぬる燗がよければ40度程度。ちょっと熱めがよければ43度程度を目安にしましょう。いい酒は水で割っても決して味は薄まりません。割る水はもちろんおいしい水で。優しい酔いが長く続き、舌にも体にも心にも優しいお燗酒です。

おすすめのブレンド比率



酒造りのポイントがわかったところで、
全国の名水から選られた名酒をご紹介します！

酒造りには
上質な水が
欠かせません！

全国の名水百選からピックアップ！

日本酒きき酒師がすすめる名水&名酒とは!?

ひとくちにあっても、地域によってそれぞれの特徴があり、味や口当たりも異なります。
そこで、日本の名水を活用した代表的な日本酒の中から、酒造りがすすめる名水をいくつか紹介。
名水を通じて名酒の魅力を知っていきましょう。

全国各産地の名水には
のびやかな味わい
が特徴です！

Cleansui Academy
クリンスイ アカデミー

水のこともっと学んで、
毎日の生活をより賢く！

クリンスイアカデミー (<http://www.cleansui-academy.com/>) では、
日本酒きき酒師がすすめる日本の名水&名酒を紹介しています。
それぞれの日本酒に合った飲み方のアドバイスも公開中です。

「クリンスイ アカデミー」 ページ一例

—本件に関する報道関係のお問い合わせ—

クリンスイPR代理店:株式会社プラップジャパン(担当:後藤、藤井)

電話:03-4580-9102

三菱レイヨン・クリンスイ株式会社 広告宣伝部

電話:03-3669-4750

※移転に伴い12月21日より番号が変わります 電話:03-6748-7472

—商品に関するお問い合わせ—

クリンスイサービスセンターSC係

電話:0120-086-866(フリーダイヤル)

受付時間:平日10時~17時/土日祝日休み

URL : <http://cleansui.jp/>