

日本酒の日

「酌」「酔」「酎」「釀」…など、酒に関連する漢字には「酉」が使われています。「酉」という字は酒壺の形を表した象形文字で、もともとは「酉」だけで酒を意味していましたが、後に液体を表すサズイを付けた「酒」という漢字ができて、十二支の「酉」と区別されるようになりました。その酉の月にあたる旧暦の8月（秋分の頃）は、収穫された米を使って酒造りが始められる時期であったため、明治時代につくられた酒造税法（現在の酒税法）では、太陽暦の10月から翌9月を酒造年度に定めていました。こうしたことから日本酒造組合中央会では、酒造年度で元日にあたる10月1日を「日本酒の日」と制定しました。なお酒税法の改正により、現在の酒造年度は7月から翌6月と定められています。

さて日本酒は、米・米麴^{こうじ}・水などを原料として発酵^{はっこう}させ、こしたものです。一般に発酵とは、細菌^{さいきん}・酵母^{こうぼ}・カビなどの微生物^{ゆうき}が、有機化合物^{*}を分解しエネルギーを得る過程で、アルコール類・有機酸類・二酸化炭素などを生成することをいいます。狭い意味では、微生物が糖などの物質（炭水化物）を分解することを指します。日本酒をつくる際、米に含まれているデンプンは、そのままではアルコールに分解されません。そこで、米麴^む（蒸した米に麴菌^{はんしよく}を繁殖させたもの）を加えることにより、麴菌^{こうそ}がつくる酵素の働きを使ってデンプンをまず糖に分解させます。そこにさらに酵母を加えて、糖の一部をアルコールに分解させるのです。糖分とアルコール分量は、発酵の進め方次第で調節することができます。

日本酒に含まれる糖分の量は、日本酒度に表されます。日本酒度は、水を基準（0）に日本酒の比重を示した数値で、糖分が多いとそれだけ比重が重くなり日本酒度はマイナス（-）に、糖分が少ないと比重が軽く日本酒度はプラス（+）に傾きます。つまり、一般に日本酒度がマイナスになるほど甘口のお酒、プラスになるほど辛口のお酒といえます。

ただし日本酒の比重はアルコール分によっても変わります。また、日本酒に含まれる有機酸の量を示す数字を酸度といいますが、これが高いと甘みが打ち消され、糖分の量が同じでも辛く感じる場合があります。そのほか、酸度が高いと味が濃醇^{のうじゅん}に、低いと淡麗^{たんれい}に感じられたり、アミノ酸度（日本酒に含まれるアミノ酸の量）が高いと旨み^{うま}やコクが感じられたり、さらに飲むときの温度や合わせる料理によっても味の印象が変わります。それらのバランスによって甘味、酸味、辛味、苦味、渋味が複雑^{から}に絡み合っ、えも言われぬ味のハーモニー^{かも}を醸し出しているのです。
* = 炭素を中心に構成された化合物。ただし二酸化炭素や金属の炭酸塩などの少数の例外を除く。

（平成18年10月）

