

お酒を楽しむ～日本酒豆知識

お酒を楽しむには美味しいお酒とそれに合う肴と、そして何よりも楽しい会話も大切でしょう。(もちろん、黙ったまま呑むっていうのも日本酒の場合カッコイイではありますが…)

そこで、ここではお酒の席にぴったりの豆知識をご紹介します。

◇お酒に関わる言葉／儀式

【洗い浸け】

我が蔵の場合、その年初めて米を蒸す前に神主さんにきていただき、作業の安全と、よい酒が出来ることを祈願する儀式。蔵のあちこちにある注連縄は、その名残です。

【酒林(さかばやし)】

我が蔵のお店にもぶら下がっている、別名「杉玉」。杉の枝葉を束ねて作られており、その年のしぼりたて新酒ができたというサインです。ただし、古くなって茶色くなってしまった酒林がスズメバチの巣と間違えられることがあるのが困りものなのですが…。

【甑倒し(こしきだおし)】

すべての蒸米作業が終わり、酒造りが一区切りついたとして、蔵人たちと宴席をもうけます。

◇お燗と冷や

日本酒は冷やしてよし、燗してよし、また常温でよしと、どの様な温度でも美味しく飲める、世界でも珍しいお酒です。もちろんお酒の味やタイプによってふさわしい温度はあります。自分の好きなお酒をじっくりと、一番美味しい温度を見つけていく、そんな楽しい飲み方もできるのです。

ここで、日本酒の温度を表現する言葉をご紹介します。

お燗の温度表現	温度	冷やの温度表現	温度
日向燗(ひなたかん)	30℃ 近辺	雪冷え(ゆきひえ)	5℃
人肌燗(ひとはだかん)	35℃ 近辺	花冷え(はなひえ)	10℃
ぬる燗(ぬるかん)	40℃ 近辺	涼冷え(すずひえ)	15℃
上燗(じょうかん)	45℃ 近辺		
あつ燗(あつかん)	50℃ 近辺		
飛びきり燗(とびきりかん)	55℃ 以上		

◇お酒を飲む順番(!?)

別に「この順番で飲まないといけない！」と決まっているものなんてありません。ただ、「こうして飲んだ方がより味わえますよ」という飲み方ならあるのです。どういうことかというと、人間は生理学的に見て、舌の感度・感知力は味の「慣れ」に伴って不確かになり、しかも時間経過によって変化す

～見学のしおり～

「抜おい」

清酒 **長命泉**

醸造元 (株)滝沢本店

総販売元 (株)藤屋