

<「知るっば！久留米」 令和3年1月21日（木） 12：30～放送分>

## 城島の日本酒 ～第3回～ 「日本酒の種類」

<ゲスト：比翼鶴酒造 取締役社長 ニノ宮 啓克さん>

坂本 MC（以下「坂本」）

「知るっば久留米」ナビゲーターの坂本豊信です。

今月は、日本でも有数の酒どころである『城島の日本酒』をテーマにお送りしていきます。

ゲストはこの方です。

ゲスト：比翼鶴酒造 取締役社長 ニノ宮啓克さん(以下「ニノ宮」)

城島で酒造りをしております、比翼鶴酒造のニノ宮です。

引き続きよろしくお願いします。

坂本 毎回とても楽しい話を聞かせていただいています。

ニノ宮さん、本日もよろしくお願いします。

第3回目の今日は、テーマが『日本酒の種類』についてです。

一言で日本酒と言いましても、例えば「吟醸酒（ぎんじょうしゅ）」ですとか、

「純米酒（じゅんまいしゅ）」ですとか、色々な商品名と言いますか、種類がありますよね。

私は、たくさん飲めるわけではございませんが、お店でいただいたりもするのですが、

「吟醸酒」って何？「純米酒」って何？というように、その違いを分かっているようで、

いまいちわからないんですよね。

今日は、そのあたりを深く掘り下げてお聞きしていきたいと思います。

まず、日本酒の種類ってどのように分けられているのですか？

ニノ宮 清酒は税法で分けられているのですが、元々は「級別課税制度（きゅうべつつかぜいせいど）」というのがある、昔は級別って言いましたよね。

坂本 1級とか2級とか、特級なんてのもありましたよね。

ニノ宮 これはどういうことかと言いますと、級別によって酒税が課されていたわけです。

「級別課税制度」が昭和18年、私が生まれて2年後から執り行われてきました。

坂本 やっぱり1級が高いんですか？

ニノ宮 特級が一番高いですね。

坂本 特級酒は普段なかなか飲めないですけど、今は特級とか1級とかあまり言わないですね。

二ノ宮 そうですね。昭和18年から日本酒は、級別制度で課税されとったわけですね。  
その後、平成元年になって、級別が無くなったんですよ。

坂本 あー、そういえば最近聞かないなと思っていました。

二ノ宮 級別が無くなった代わりに、清酒の製法品質表示基準が大蔵省で決められて、  
こういうお酒は、こういう呼び方をするにはこういう作り方をしなさい。  
純米という名前を商品名に使うんだったら、こういう作り方をしなければ純米と言ってはいけません  
よ、という基準が決まったわけですね。  
これで清酒の製法基準が定められて、これが級別の代わりになったわけですね。

坂本 基準が決まったわけですね。  
それで、今は級別がないんですね。

二ノ宮 よく年配の方から、「このお酒は何級かい？」と質問があるわけですよ。  
今は級がないので、何とも言えないんですけどね。  
というのは、当時、色々な級別に矛盾が出ていたんですよ。  
級別を取得するためには、級別審査を受けて、その審査に受からないと、級別は出せなかったんで  
す。

坂本 それは、質がいいとか悪いとかですか？

二ノ宮 そうです。特級の審査に受からないと特級として売れなかった時代、審査に通らなかつたらどうな  
るかという、全部2級になるんです。

坂本 特級の次は1級じゃないんですね。特級がダメなら2級になるんですね。

二ノ宮 1級も審査がありまして、それでダメなら2級。  
つまり、審査を受けて、受からなかつたら全て2級というわけです。  
逆に言うと、高くて良い酒を飲む消費者は、それだけの担税力があるんだから、  
高くて良い酒を作って売れたら、税金も高くとるよっちゅうことですね。  
経済的な安い酒を飲みたいという方には、酒造業者もコストを下げても安く売らざるを得ないから、  
税金も安くしますよということなんです。  
これが「級別課税制度」です。  
ですが、「級別課税制度」にもだんだんと矛盾が出てきたわけですよ。  
そのいきさつを話すとまた話が長くなるからやめときますが。(笑)  
吟醸酒は、玄米の60%ぐらいを糠(ぬか)で取って、すごく良いお酒を造るんですよ。

坂本 要するにお米を削るわけですね？

二ノ宮 そういうことです。

坂本 真ん中のいいところだけ、キラキラしたところだけ使うんですね。

二ノ宮 そうしますと、エステルというか吟醸香（ぎんじょうか）、いわゆるデリシャスリンゴとかバナナのよう  
な果実香が出てくるわけですね。

それは、製法の仕方によって果実香が出てくるお酒だったら、もろみ日数を30日以上とか色々細  
かいルールがあります。

それをクリアしたら、吟醸酒で出しているよとなるわけですね。

坂本 手間やコストがかかったものが吟醸酒ということで、それが細かく決められているわけですね。

二ノ宮 純米酒も一緒に、お酒は元々米から作るんですけども、

米だけで他に何も添加していなかったら純米酒と言っていいんです。

ところが、従来の純米酒ってのはちょっと味が重たいところがあります。

本醸造は、穀類とか廃糖蜜（はいとうみつ）、例えばサトウキビから糖をとった後に蒸留した醸造用  
のアルコールを入れます。まあ、添加する量は決まっていますがね。

ウイスキーで言えば、グレンアルコール、つまり穀類のアルコールですね。

米だけでできたアルコールに、穀類のアルコールが混じってもちっとも味は変わらない。

むしろ、品質としては、サラッとして美味しくなるんです。

純米というと、なんだかヘルシーで身体に良いような感覚になりますがね。

本醸造と純米はどう違うのって質問はよく聞かれるんですよ。

本醸造って言うのは、一部グレンアルコールを混ぜていますが、これは醸造したアルコールであって、  
メチル（アルコール）じゃないですよって言わないと勘違いする人がいるんです。

アルコールが入っているから、身体に悪いんじゃないのかと言われますが、悪いことは一切ないで  
す。

坂本 醸造アルコールですよ。

二ノ宮 ウイスキーで言えば、モルトウイスキーにグレンウイスキーを混ぜてブレンディッドウイスキーという  
高級品になりますよね。

日本酒でもそうなんですよ。

純米酒は、製造技術が上がってきたことや精米の関係で少々高くつくんですけども、

「アルコールを添加していないお酒」です。

本醸造って言うのは、「一部グレンアルコールを入れたお酒」ということになったわけです。

これが製法品質表示基準なんです、これでみなさん迷ってこれ何かいな〜？ってなるわけね。

坂本 ということは、飲んでみて自分に合ったお酒が、一番いいってことですかね？

二ノ宮 そうですよ！一番いいのはね、賢明な消費者になっていただいて、値段とか名前に惑わされず、自分が飲んで一番うまいってお酒を選んでもらえればいいんです。

坂本 自分がおいしいと思うお酒を飲んだ方がいいということでしょうかね。  
あと、甘口辛口とか喉ごしとかはどうやってつけるんでしょう？

二ノ宮 甘口辛口って言うのは、砂糖を入れるわけではなくて、麴(こうじ)がデンプンを分解しますね。そして、糖化でできた糖を酵母が食いながらアルコール発酵していくことを「並行複発酵(へいこうふくはっこう)」と言うのですが、ひとつの樽の中で酵母が糖化した糖を食べ続けてアルコール発酵をしていくと、だんだん酒は辛くなるんです。アルコールは辛いわけですからね。  
糖は甘いでしょ？結局は、糖化とアルコール発酵のバランスなんですよ。  
なので、これはちょっと甘めにしとこうって場合には、発酵を止めるわけです。

坂本 それは、杜氏さんの手加減次第ということですか？

二ノ宮 そうそう。糖のことを日本酒度って言うんですけど、今何度ぐらいかっていうのは毎日分析してますからね。そして、ちょうどいいところで発酵を止めるわけです。

坂本 ものすごく繊細な作業があるわけですね。

二ノ宮 毎日ですよ。毎日、キレ具合、糖化度、アルコールはどれぐらいなのかを分析して行って、甘口で出すならこのくらいで止めようとか、ちょっと辛口、超辛口でという時には発酵を長引かせるんです。  
そういうことから、甘口辛口ができるわけですね。

坂本 それは、飲んでみたりされるんですか？

二ノ宮 もちろん、感応検査ですね。利き酒ともいいますが。

坂本 毎日ですか？

二ノ宮 毎日やっていますよ。

坂本 ならもう、昼間から酔っぱらうんじゃないですか？

二ノ宮 飲み込まないからね。

坂本 あ、飲まないんですか？

二ノ宮 そうそうそう。

坂本 毎回、飲みよるわけではないとですね？(笑)

二ノ宮 飲んではいないです。

利き酒って言うのは、まずお酒の色を見る。

次に、上立ち香(うわだちか)、外からふわぁーっと出てくる香りですね。

そして、口にふくんで舌で五味(五つの味)や香りがわかるように、口の中でグルグルやります。

最後に、これをペッと吐き出して、出した後のキレがいいか、なんか残っているとかね、スピッと切れたとかね。

坂本 利き酒は、てっきり飲まれていると思っていましたが、出しているんですね。

出した後の最後の感じも大事なんですね。

二ノ宮 それも大事で、日常茶飯事やっているわけですよ。

坂本 酒造りの方はお酒に強くないと務まらないと思っていたのですが、社長はお酒に強いんですか？

二ノ宮 いや、私は飲めないですよ。(笑)

坂本 あはは。(笑)

だけど、利き酒は飲まないから大丈夫だということですね。

二ノ宮 利き酒は、味と香りだけなのでやりますよ。

「あんた酒飲めんのに利き酒とかできるとね？」ってよく言われますよ。

「利き酒は飲まんのよ。口から出すんよ。」って言ったら納得していただきますけどね。

坂本 今日は、少し私もびっくりしました。

利き酒は飲んでいると思っていたものですから。

二ノ宮 ただ、ビールの利き酒は、飲むそうですよ。

坂本 そうなんですか。度数が弱いからですかね。

二ノ宮 もちろん、ビールはアルコール度数が3度か4度ぐらいというものもありますが、

ビールは「のど越し」が大事な要素なんですよ。

坂本 炭酸があるからですね。

二ノ宮 日本酒は、飲んでたら大変ですよ。(笑)

坂本 なかなかお話が尽きませんが、今回も日本酒の大変おもしろいお話をうかがいました。  
次回は、『城島の日本酒の今』についてお話をうかがいます。