

世界的にもユニークな「温めて飲む酒」の魅力とは ～温度と酒器で広がる、日本酒の新体験～



ユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」に関わる日本酒業界最大の団体である日本酒造組合中央会(以下、中央会)では、日本酒の価値や楽しみ方をより深く伝えることを目的に、さまざまな体験型イベントを開催しています。

日本には、古来一年を通して酒を温めて飲む文化があります。中央会では、9月に若手飲食店関係者を中心とした飲食のプロ向けに「日本酒燗酒と本格焼酎お湯割りのワークショップ」を開催し、世界的に見てもユニークな「温かい酒」の魅力と可能性を、実体験を通して紹介しました。



ワークショップは、燗酒ペアリングで有名な飲食店「高崎のおかん」店主の高崎 丈(たかさき・じょう)氏を講師に迎え、同じ日本酒を複数の温度帯や酒器で提供し、温度や酒器などの条件の違いが、味わいにどのような変化をもたらすのかを、参加者に体験していただきました。

参加者からは、「酒を温めるのは、料理に近い感覚」「数度の違いで、ここまで印象が変わるとは思わなかった」「提供方法や説明次第で、お客様との会話が広がる」といった声が寄せられました。

■ 燗酒は味を組み立てる技術

高崎氏は、燗酒とは「単にお酒を温める行為ではなく、味を設計する行為」という考え方を示しました。特に「ぬる燗」と言われる低めの温度帯では、日本酒が本来持つ酸・旨味・香りのバランスが表れやすいと説明。参加者は、わずかな温度差によって味わい全体の印象が大きく変化することを体感しました。

■ 酒器ひとつで変身？！条件で変わる燗酒の豊かな表情

試飲会では、温度の違いに加えて、陶器・錫・ガラスなど温める酒器の素材によっても、香りの立ち方、余韻に明確な差が生まれることも紹介されました。海外でも燗酒のイベントを展開しておられる高崎氏は、「海外のアンテナの高い方々の間では燗酒を単に「温めた日本酒」としてではなく、温度や酒器、提供の意図まで含めた“ひとつの表現”として受け止める姿勢が見られる」と説明しました。燗酒の背後にある設計思想を含めて味わう点が、文化や芸術の文脈で評価されている理由のひとつだと言います。



■ 冬の日本料理とともに楽しむ、燗酒の魅力

高崎氏からは、燗酒が日本の冬の料理と相性が良い点についても話がありました。

煮物や鍋料理、焼き魚、出汁の効いた料理など、温かく旨味を持つ日本を代表する料理と合わせることで、燗酒の心くらみや余韻がより感じやすくなります。特に寒い時期には、食事とともに楽しむことで、燗酒の魅力がより立体的に伝わり、食中酒としての燗酒の可能性の高さについても改めて確認することができました。



■ 日本酒と本格焼酎、それぞれの“温度の楽しみ方”

ワークショップでは、日本のもうひとつの國酒である本格焼酎のお湯割りについても紹介。

本格焼酎の本場 宮崎で飲食店「國酒 松」を営む小松山 龍辰(こまつやま・りゅうしん)氏の解説で、温度や割り方による香りや味わいの変化を体験していただきました。

本格焼酎の場合、原料由来の風味や質感を、温度によってどう引き立てるかという視点が重要であると説明。温度とともに割り方の違いによって香りの立ち方や口当たりの印象が変化し、料理との相性や提供シーンに応じた表現の幅が広がることなども共有されました。



■ 専門家の知見をヒントに、家庭でも楽しむ燗酒

燗酒は、特別な道具や難しい知識がなくても、少しの工夫で表情が大きく変わる、日本酒ならではの楽しみ方です。鍋にお湯を張って湯煎し、温度を少しずつ変えながら味わうだけでも、同じお酒が違った印象を見せてくれます。酒器も、陶器、錫、ガラスなど素材を変えるだけでも、口当たりや香りの広がりに違いが生まれます。

寒い冬の夜、煮物や鍋料理、焼き魚など、いつもの食卓に燗酒を一杯添えるだけで、食事の時間は少し豊かで、ゆったりとしたものになるのではないでしょうか。

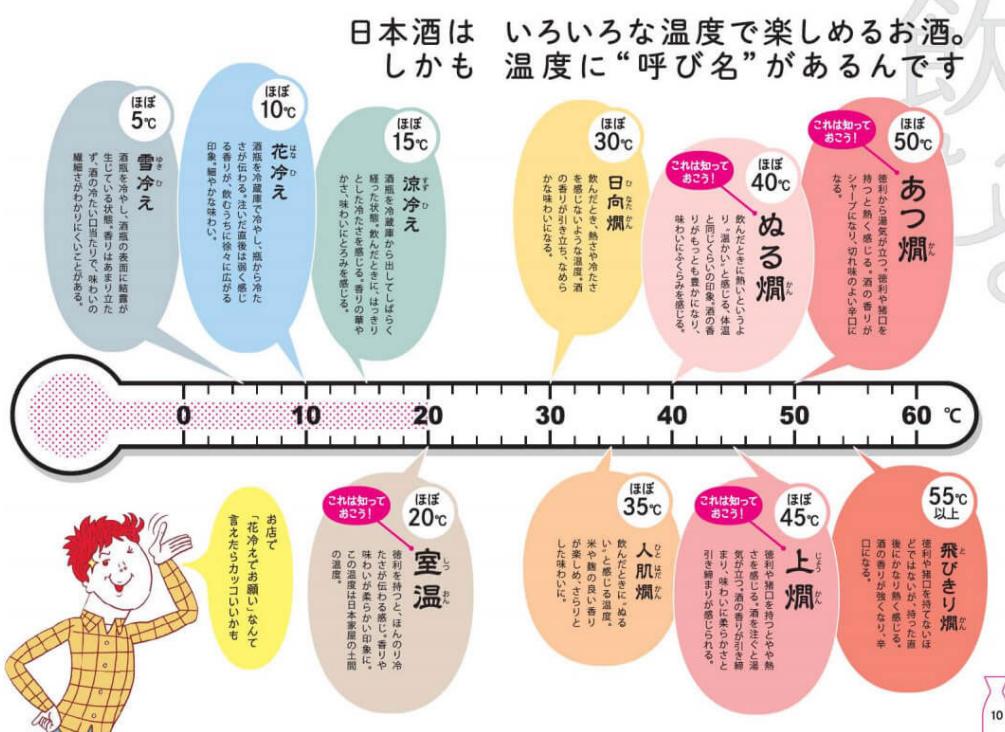
■ 日本の酒情報館 館長コメント

日本の酒情報館 館長・今田周三は、「一年を通して酒を温めて飲むのは、日本の独特な文化です。燗酒は身体に優しく、また様々な温度帯や酒器を使って楽しむことによって日本酒の多様性を実感できる飲み方。プロ向けのワークショップを通して体験した知見を、より多くの方に届けて頂たい」とコメントしています。

温度を変える。素材を替える。料理と合わせる。それだけでも日本酒は驚くほど表情をえます。ぜひ“自分なりの燗酒”を見つけて楽しんでみてください。



<参考>日本酒の温度による“呼び名”的違い



<日本酒造組合中央会について>

全国約1,600の日本の伝統ある酒類(日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん)メーカーが所属する日本酒業界最大の団体。酒類業界の安定と健全な発展を目的とし、1953年に設立。ユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」により生み出される「國酒(こくしゅ)」である日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん等について魅力を広めることにより、世界の食文化の多様性に貢献し、国内外の需要拡大につなげる活動に取り組んでいます。

■公式HP: <https://japansake.or.jp/sake/>

<「清酒」と「日本酒」呼称の違いについて>

「清酒」(Sake)とは、海外産も含め、米、米こうじ及び水を主な原料として発酵させてこしたものを広く言います。「清酒」のうち、「日本酒」(Nihonshu / Japanese Sake)とは、原料の米に日本産米を用い、日本国内で醸造したもののみを言い、こうした「日本酒」という呼称は地理的表示(GI)として指定・保護されています。

※海外産米を用い、又は海外で醸造した「清酒」、「SAKE」のことを「日本酒」と表記することは誤りとなります。

<本件に関するお問い合わせ>

日本酒造組合中央会PR事務局

TEL:03-6274-8386 MAIL:japansake@honeycom.co.jp