

# 第5章

---

日本酒のサービス

---

## 飲む温度

---

日本酒の飲用温度の最大の特徴は、飲む温度の幅が広いことである。酒を凍らせて飲む‘‘氷結酒’の氷温から、60℃を超える燗酒まで、60℃以上の差がある。

ただし、冷蔵庫の普及や生酒、生貯蔵酒、生詰酒などの流通、吟醸酒ブームなどによって飲まれるようになった「冷酒」は、近年の飲み方である。それ以前は、「冷や酒」もしくは「冷や」か「温燗<sup>ぬるかん</sup>」、「熱燗<sup>あつかん</sup>」のせいぜい3パターンが、日本酒の飲用温度を表現する言葉であった。

しかし、ここでいう「冷や」とは、常温のことであり、その部屋の温度のことでもあるので、冬か夏、屋外か室内、日向か日陰、昼か夜の違いによっても温度が違うので、一定ではない。

また、温燗や熱燗といった表現も、飲む人によって個人差がある。

この章では、それぞれの違いを具体的に分析してみると以下の通りになる。

### 冷酒

酒を熟成させる方法のひとつに、摂氏0~-1℃で熟成させる氷温熟成がある。また、飲食店などで氷温庫（チルドルーム）で保存している吟醸酒などを、そのままの温度で提供するところもあるが、最適な飲用温度ではない。

日本酒はある程度まで冷やすことでも感覚的な甘味度合いが下がるので、リンゴ酸などの酸味をよりフレッシュに感じるために効果があり、大吟醸酒や吟醸酒タイプや生酒タイプに有効である。

しかし、氷温に近づくにつれてアルコールの粘着性が高まることで、ウォッカを冷凍庫の温度で味わうと同様、一瞬甘く感じるように甘味度合いが増す。

ただし、芳香性は温度が低くなるほど希薄となるため、氷温のままの提供は好ましくない点がある。

---

適温は：

吟醸酒タイプでは8~12℃

普通酒、本醸造酒、純米酒の生酒タイプでは6~8℃

---

5℃前後に設定されてある冷蔵庫から直接サービスして、卓上では氷水などで冷やしながらか温度調整を行う。吟醸酒タイプの場合は、冷蔵庫温度の酒を常温の大振りなグラスに少量注ぐことで、若干の温度の上昇を早めることもできる。

つまりは、白ワイン的なサービス方法を引用することができる。

## 常温（冷や酒）

先にも触れたように、常温の解釈は、その場の状況や条件によって異なる。

以前に放送された、NHKの「アインシュタインの眼」"ワイングラス"の番組の中で紹介された実験結果によると、**温度が22℃を超えるとエチルアルコール単体の気化により、芳香バランスが崩れたとあった。**

つまりは、昔から赤ワインの飲用温度は18℃くらいと、経験からいわれていたのを、NHKの特殊カメラが実証したことにもなる。

そして、このことからすると、日本酒の飲用温度でも赤ワイン的温度帯を採用することができる。

---

適温は：

普通酒、本醸造酒、純米酒などは15~18℃

生酛系純米酒、熟成古酒などは18~20℃

---

ワインセラー(14℃前後)のような条件で保存して、そのままの温度でサービスする。

## 燭

冷酒のところで、飲用温度を下げると感覚的な甘味度合いも下がると書いたように、逆に、**温度を上げると甘味度合いは上がる。**

現在見られるような高精米による吟醸酒を造ることが可能になった以前の日本酒は、今よりもずっと酸やアミノ酸の量が多く、酸味、苦味、旨味が豊かであった。

その日本酒を加熱して、甘味度合いを高めることにより、雑味に捉えられていた苦味などをマスキングしながら、よりバランスのとれた味わいで飲める方法として‘潤’が好まれるようになったのではないかと想像できる。

もともと**9月9日の重陽の節句から、翌年の3月2日上巳の節句の前日までが潤の季節であった**ことからすると、大陸の黄酒を冬場に温めて飲む習慣が伝わったともいわれている。実際には、16世紀後半にば潤酒を通年で飲む習慣になったようである。

ヨーロッパでも、身体を温める目的で、冬場にワインを加熱する方法が用いられているが、日本酒と異なり食卓で食中に飲まれることはほとんどない。

燭酒の理想的な温度について考えてみる。

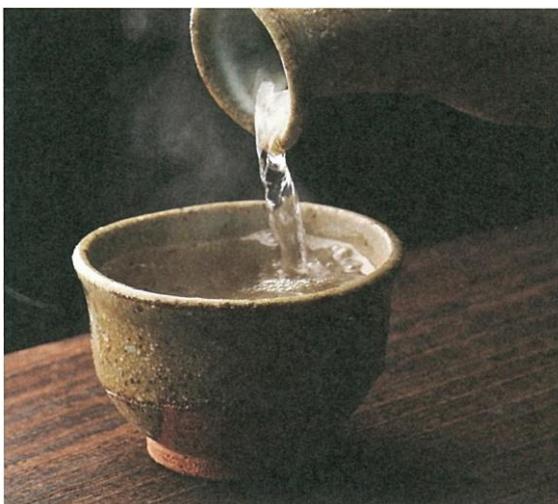
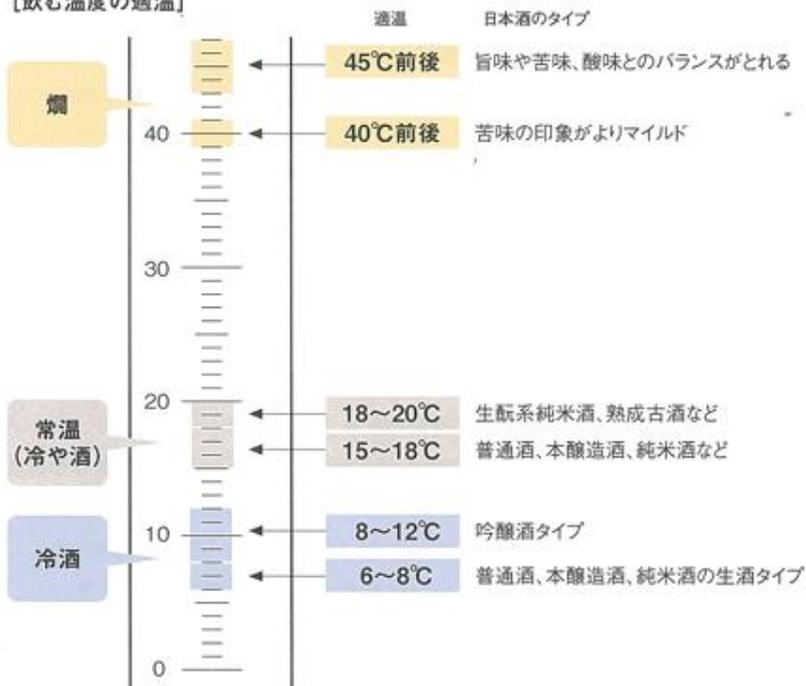
温度の上昇とともに高くなる‘甘味度合い’も、温度が高ければ、甘味度合いも高くなり続くわけではなく、ある時点からエチルアルコールの沸点である78.3℃に近づくほど、下がり始め、同時に苦味が強くなり始める。

その場合のある時点とは、42~45℃の間に訪れる。

したがって、よりふくよかでまろやかにしながら、旨味や苦味、酸味とのバランスのよさを潤酒の目的とした場合には、**45℃前後が理想温度となる。**

アミノ酸量がより少なく、苦味の印象もよりマイルドであれば、バランス上、温度をもう少し低く40度前後が理想である。

【飲む温度の適温】



# 飲む器



平安時代の「延喜式」(927年)には、すでに酒坪の表記がある。

もともと、この形状の器は、酒だけではなく、汁や飯にも使られていた。

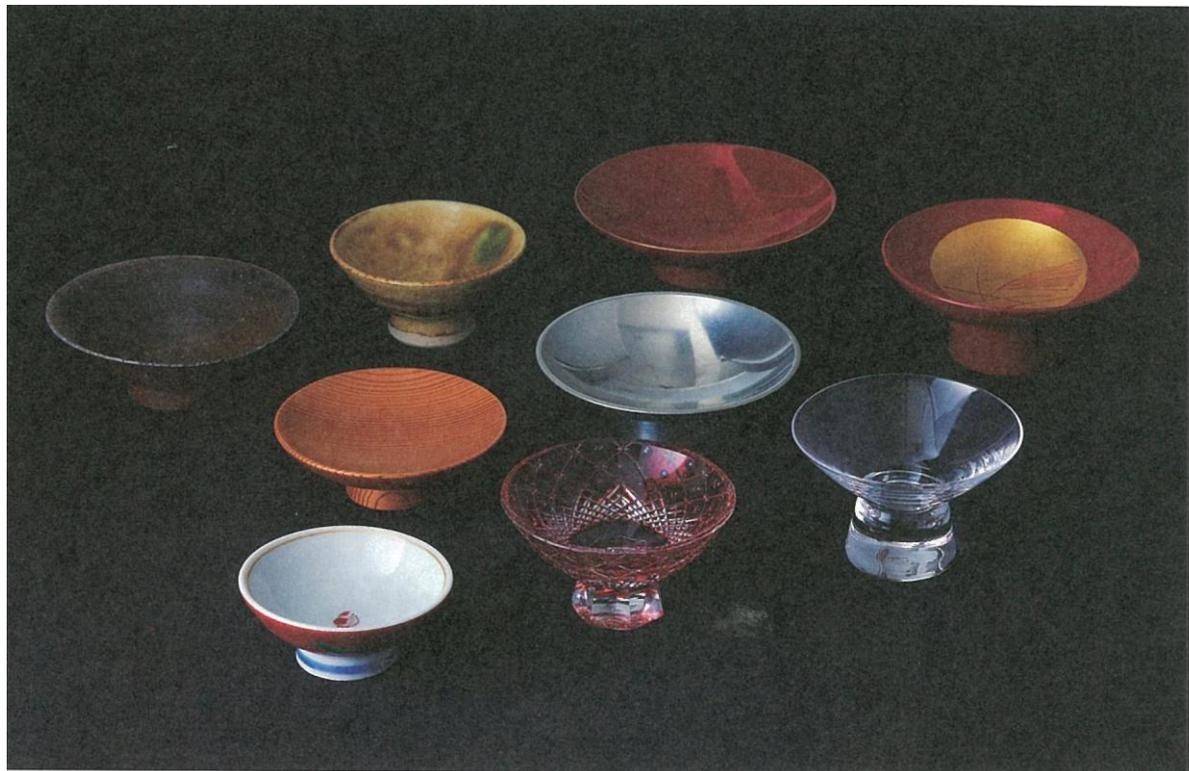
材質は木に漆を塗った漆器、陶磁器、土器、ガラス、金、銀、錫などの金属など多彩。

日本酒を飲むための器であるが、日常的に使用される他、正月のお屠蘇や神道の結婚式の三々九度のような神事などにも使用する。

さらに、賞品や賜杯などにも使用されている。

盃を使って日本酒を味わう点では、

- 香りの強弱は、液面と鼻の距離が短いため強く感じるが、エチルアルコールの揮発による刺激が強く、調和がとれづらい。
- 味わいは、顔を下に向けながら、広がった液体が舌尖に触れてから味わうことにより、より甘味を感じる。



さまざまな種類の盃



猪口とぐい呑み

## 猪口

円形で平らに近く中央が窪んでいる盃に対して、猪口は、コップのような筒胴型の器。

口が円のみではなく、四角、六角、八角や楕円などさまざまで、もともとは、料理の器として用いられていたものが、江戸時代中頃から酒器や蕎麦（蕎麦猪口）の器として使用されるようになった。

銚子、徳利との揃いで供されることも多い。

盃同様に材質が多彩であり、形状、デザインも多彩であることから、食卓のコーディネートで有効である。

白磁の大振りの猪口でそこに青の蛇の目模様が描かれているテイスティング用の器を「猪口」(PI56)という。

猪口を使用して日本酒を味わう点では、

- 液面が狭く、若香成分を溜める空間も狭いことから、香りの印象は穏やかであるため、普通酒や本醸造酒、純米酒などの潤酒を味わうのに向く。
- 味わいは、口に触れる瞬間の液の幅が広いほど酸味を強く感じ、狭いほど甘味を強く感じる。

## ぐい呑み

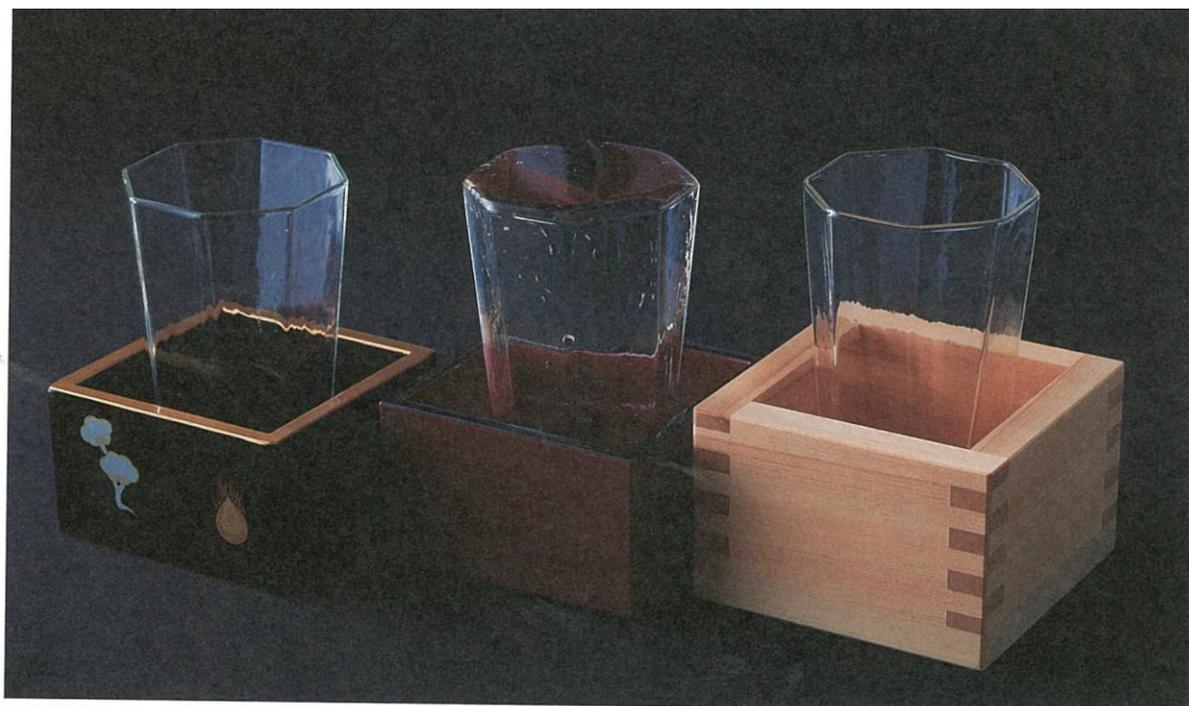
「ぐいっと呑む」や「ぐいっと掴んで呑む」が語源。

一般に猪口よりも大きなものを指すが、特にサイズの規定などはない。

猪口は銚子などから注がれるが、ぐい呑みは酒瓶から直接注がれることが多い。



徳利と猪口の揃いの例



升とガラス  
升とグラス

## コップ（グラス）

1合(180ml)の容量が基本であるが、一般的にはより小さなグラスを用いて冷酒や冷や酒（常温）を飲む際に用いられる。

一升瓶から直接注がれる。

升の中にコップ（グラス）が置かれ、溢れるほどの量を注ぐことを“もっきり（盛っ切り）”と呼ばれる。

どれだけ溢れさせるかが、サービスのテクニックにもなる。

飲み方は、升ごともち上げ、口元近くに運び、グラスをもって酒を飲み、グラスの酒の量が減ったところに、升の中の溢れ出た酒をグラスに注ぐ。これ以降は、グラスの底を拭いて、グラスを直接テーブルに置いて飲み続ける。

## 升

酒樽の木蓋を掛け声とともに木槌で割り、鏡（蓋）を開くことで今後の運を開くという意味から、正月や結婚式、オープニングセレモニーなどで行われる“鏡開き”（鏡割りともいうが、割るの縁起がよくないので、「開く」を用いる）の際に

- ・ 升に注がれた酒で乾杯する。

杉や檜で作られた升は、もともと1升、5合、1合などの量を計量するためのもの。

1合升が飲用に使われる。

飲み方は、角を使って飲まれていることが多いが、正式には平らな辺の部分に口をつけて、啜るように飲む。

升の縁に塩を置き、塩を舐めながら酒を味わう飲み方もある。

樽酒の木の香りを、さらに引き立てるのに効果的な飲み方である。



升

## 切子の器

### カットグラスの和名。

ルーツはヨーロッパのカットグラスで、薩摩切子や江戸切子が有名である。薩摩藩によって幕末より生産が始まった薩摩切子であったが、その技術は、明治初頭で途絶えており、現存している薩摩切子の作品は極めて稀少である。

この薩摩切子の技術が江戸（東京）や関西などに広がった。

鹿児島では1980年代に薩摩切子を復刻している。

切子の器は、猪口、ぐい呑みタイプから、コップ、ワイングラスなどさまざまで、主に冷酒用に用いられる。

## 錫、銅などの金属の器

熱伝導率の高さから、金や銀、銅、錫などの金属を加工した酒器が世界中にある。

特に、錫は水を浄化して酒の味をまろやかにするともいわれ、一また、加工しやすいことから日本酒用にも使われてきた。

潤酒や冷酒に使われることが多いが、熱伝導率が高いほど、逆に外気温の影響を受けやすく保温効果は低くなるので、潤の温度を保温する目的で器を選ぶのであれば、陶器や土器の器のほうがよいことになる。ただし、器が常温の場合は、最初の一杯の液体の温度変化は、熱伝導率の高い金属製の器などの方が少ない。

つまり、保温効果を期待するための器は、陶器やガラスなどの方が金属製よりも優れているが、あらかじめ器を液体の温度にしておく必要があるということになる。

また、金属製の器で保温効果の高いものは、間に空気の入った二重構造の器である。熱伝導率の低い間の空気が液体の温度になることによって、外気の影響が受けづらくなる。

## ワイングラス

口元の窄んだ形状のグラスは、ワインの場合と同様に液体を注いだ後の空間に芳香成分が留まりやすく、より強く、よりはっきりと香りを確認することができる利点がある。

この場合、グラスの壁面が真っ直ぐに近いほど、感じる香りは、よりストレートに感じられ、壁面のアールの数値が小さいほど複雑性が増す。

味わいは、他の材質の器と同様に、口に入る瞬間の液体の幅が広いほど酸味を強く感じられ、細いほど甘味をより強く感じる。また、口に入る際の液体のスピードが速いほど酸味がより強く感じられ、ゆっくりなほど甘味をより豊かに感じる。このように、グラスの形状の違いにより香りや味わいに違いが感じられる。



切子の器

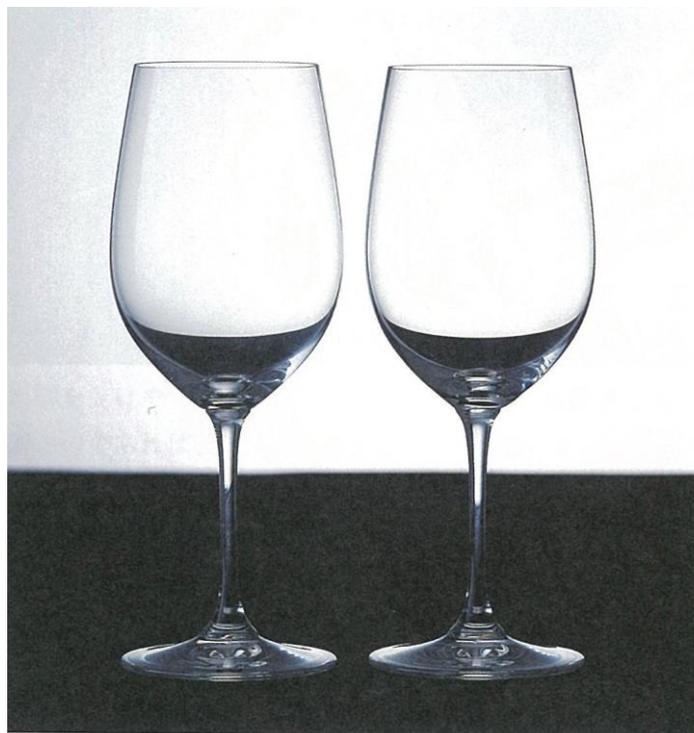


錫の器

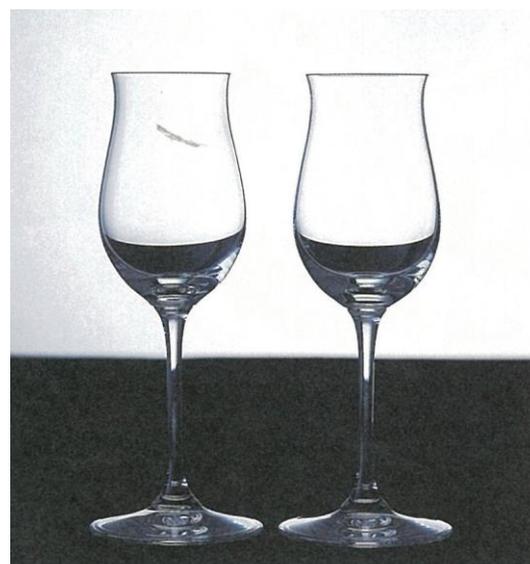
例えば、吟醸酒をチューリップ型グラスの底から4分の1程度まで注ぐことで、香りがピュアでより華やかに感じられる。味わいは、吟醸酒が口元で細くなるが、スピードが速いことにより、第一印象に酸味をより強く感じることで、爽やかな印象で味わうことができる。

## ブランデーグラス

熟成古酒の香りを、より複雑に、より芳醇に感じるために効果的な形状。苦味をマスキングするために甘味をより強調する場合は、アルマニャック用のグラスのような、ややチューリップ型に近い形状のグラスもよい。



ワイングラス



熟成古酒用にブランデーグラス

# 注ぐ器

## ちろり

潤酒を温めるための器で、「ちろり」と直ぐに温まる<sup>ちろり</sup>ところからの名称。

錫や銅、真鍮、アルミニウムなどで作られており、酒を注茶<sup>ちろり</sup>器ごと湯の中に入れて、潤酒を作る。

熱伝導率の高さを利用した器である。



錫製のちろりの大小

## 銚子

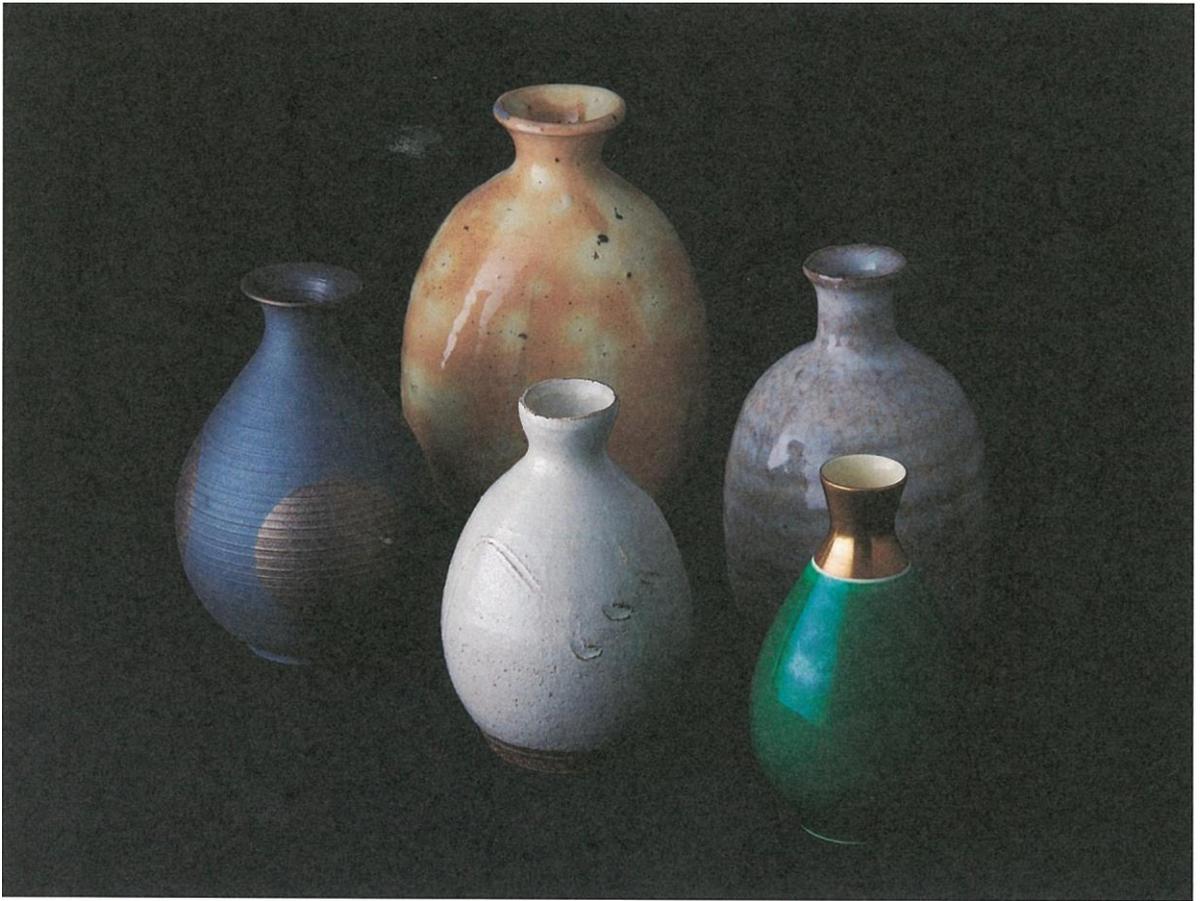
銚子は、金属や木で作られ、柄杓のような長い柄のついた容器で、注ぎ口が片方のものを片口、両方にあるものを諸口（両口）という。結婚式の三三九度の際の巫女さんが酒を注ぐ時などに用いられる。

また、急須のような蓋つきの器は提子<sup>ひさげ</sup>と呼び、銚子に酒を補充するための器であったが、江戸時代になると銚子ともいわれるようになり、正月のお屠蘇を飲む際などに用いられる。

近年では、ガラス製の銚子を冷酒などに使用する。



銚子



徳利

## とっくり 徳利

タートルネックのことを徳利というように、徳利は、容器の首にあたる部分が細くなり瓶のようにになっている器で、大きな徳利を使って、日本酒や醤油、酢などの貯蔵や運搬に使われていた。

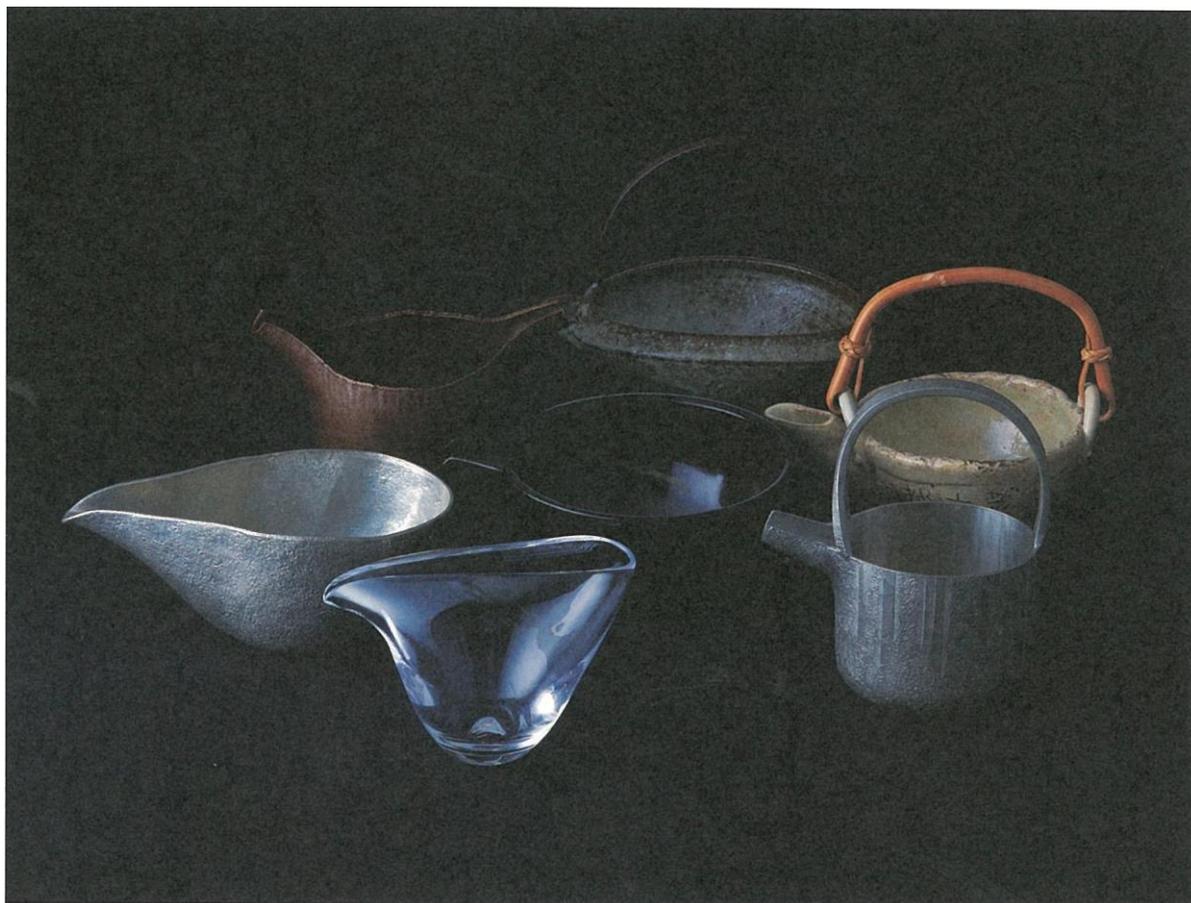
1合、2合用の徳利は、江戸時代になってからで、酒を盃に直接注ぐのに用いられるようになった。

したがって、銚子と徳利は、全く違う器を指すが、現在では、習慣的に徳利のことを銚子とも呼んでおり、「お銚子1本ちょうだい」などと注文をする。

徳利は、ちろりのように酒を注いだ器を直接湯につけて潤酒を作るためにも用いられる。

常温の酒を首の部分の最も細くなっているところまで注ぎ、湯に浸けると、酒の温度が上がり膨張することで、徳利の中の液面が上昇する状態が”ちろり”よりもわかりやすく、好みの温度に調整しやすいといったメリットもある。また、熱伝導率の低い陶器の性質により保温性も高い。

近年では、ガラス製の徳利を冷酒などに使用する。



さまざまな形の片口

## 片口

椀のような器で、1カ所に液体を注ぐための口があるものを片口と呼ぶ。

日本酒においては、徳利のように酒を直接盃に注ぐ器として用いられる。

冷酒や冷や酒に使用されることが多い。

燗酒の場合は、容器の材質によるが、ラップをして電子レンジで温めることも可能である。

---

## 日本酒の保存方法

---

日本酒の保存におけるポイントは、ワインの酸化を抑制させることとは異なり、酸化よりもメイラード反応である。

メイラード反応とは、20世紀のフランスで、ルイ・カミーユ・メヤール（英語読みでメイラード）が行った研究である。

アミノカルボニル反応の一種であり、還元糖とアミノ化合物のメラノイジンなどの褐色物質を生む反応で、湿度が高い(155℃をピークに)ほど反応が早く起こる。

このことから、トパーズ色や琥珀色のような色調に変化した熟成古酒のような熟成を望む場合は、ワインセラーのような14℃くらいで保存。メラノイジンによる変化を抑えたい場合には、氷温に近い低温で保存する。

搾りたての日本酒に感じる甘味と酸味、苦味のバランス上のバラつきは、熟成により調和してよりなめらかに溶け込む。

したがって、開封後の酒の保存による変化のリスクはワインに比べはるかに少ないため、グラス売りが容易である。

火入れをしていない生酒の保存は、火落ちのリスクを抑えるために、氷温貯蔵が理想的である。

火落ちとは、アルコールに強い火落ち菌と呼ばれるある種の(Lactobacillus 属のfructivorans,hilgardii, rhamnosus, paracasei、homohiochiiなど) 乳酸菌による変質で、不快な香りを伴う現象のことである。