

日本酒造りパート1

日本酒はよく「ライスワイン」と呼ばれるが、日本酒の醸造プロセスは実際にはビール醸造に近い。日本では、酒は日本酒と呼ばれ、文字通り「日本のお酒」を意味する。日本酒造りの核心は、食べるためではなく日本酒を作るための様々な酒米にある。また、このプロセスに重要なのは、きれいで純粋な水と2つの微生物が信頼できることから得られるということだ。2つの微生物とは、米澱粉を単純な糖に変換する独特の豊かで甘い香りの粉状の麹菌（真菌の一種）と、この単純な糖をアルコールに変換する清酒酵母である。

伝統的に酒はビールやワインよりも低い温度で発酵する。多くの蔵人は、ゆっくりと低温で発酵させると酵母から最高の香りを引き出すことができると信じている。発酵には通常2週間から4週間かかり、日本酒の全製造工程は4週間から9週間かかる。低温であれば他の微生物による汚染が抑えられるため、通常、発酵は冬季に行われる。日本酒は液体が糟（発酵過程で残った個体）から分離された瞬間から飲める状態ではあるが、多くの場合、低温殺菌され、濾過される。一般的に、日本酒のアルコール含有量はワインと同様、13%から17%である。しかし、ワインとは異なり、日本酒はふつう熟成させない。年ごとの品質は、それが作られた条件と使用される材料に依存し、「杜氏」または醸造家の腕は、彼らがブランドの風味をどれだけ毎年一貫して保つことができるかに基づいている。