

濁酒

濁酒是一種無過濾米酒，製作過程是在蒸熟的米飯裡加入水和米麴菌後攪拌，然後放置於涼爽處進行發酵，最終成為一種質地濁濁的酒。過去人們經常在家釀造濁酒，但 19 世紀晚期，日本政府發布命令禁止無證釀酒。不過，美山町的濁酒在 21 世紀初得以回歸，政府為推動鄉村經濟發展，放寬釀酒禁令，美山町也因此被指定為「濁酒特區」。

現在，美山町的餐廳和酒店都可以小規模自釀濁酒出售，前提是釀酒所用大米須是自己種植的。目前，當地有兩家專門釀造濁酒的工廠提供直銷，同時也在「美山交流廣場」公路休息站販售。這兩種濁酒的酒精度都在 9% 左右，滋味甘甜，略帶辛辣。它們的香氣稍有不同，有些帶有香蕉或木瓜等熱帶水果的風味。

因為沒有過濾，濁酒的質地比較濃稠，還會留有一些米粒的質感。這種酒中含有活性乳酸菌，如果您打算購買回家，請小心保管，避免搖晃酒瓶，並在開瓶前冷藏保存。濁酒的保鮮期最長不超過一個月，品嚐的最佳期限為兩週內。