

浊酒

浊酒是一种简单的无过滤米酒，质地较为浑浊。先在蒸熟的米饭里加入水和米麴菌后搅拌，然后放置于凉爽处发酵即可。过去人们常常自己在家酿制浊酒，但 19 世纪晚期，日本政府出台法令，禁止无证酿酒。不过，美山町的浊酒在 21 世纪初再次崛起，当时，政府为推动乡村经济发展，放宽了酿酒禁令，美山町被指定为“浊酒特区”。

如今，美山町的餐厅和酒店都可以小规模自酿浊酒出售，前提是酿酒所用大米必须是自家种植的。本地目前有两家专门酿造浊酒的机构提供直销，同时也在“美山交流广场”公路休息站销售。这两种浊酒的酒精度都在 9% 左右，滋味甘甜，略带辛辣。它们的香气稍有不同，有的带有香蕉或木瓜等热带水果的芳香。

因为没有过滤，浊酒的质地比较浓稠，还会留有一些米粒的质感。这种酒中含有活性乳酸菌，如果你打算购买带回家，千万小心，不要摇晃酒瓶，并在开瓶前冷藏保存。浊酒的保质期最长不超过一个月，两周内享用风味最佳。