



ホンモノのお酒を飲みませんか？



村井俊治

日本酒は米から醸造された醸造酒と思いませんか？答えはノーです。日本酒の瓶に、純米酒と銘打ち、米、米麴のみ書かれている日本酒以外はすべてウソモノです。吟醸、大吟醸であっても、純米酒でなければウソモノです。「日本酒は頭が痛くなるからきらい。焼酎の方が、頭が痛くならない」と言って、日本酒に決別する人が沢山います。純米酒を飲めば頭は痛くなりません。

どれだけウソモノかを教えましょう。ウソモノには、瓶にはっきり米、米麴の他に**醸造用アルコール**と明記されています。この醸造用アルコールは、含糖類(主に蜜類)、米、サツマイモ、トウモロコシから蒸留された純度の高いエチルアルコールを言います。このアルコールを醸造メーカーが 36 度に薄めて日本酒のメーカーにおろしています。これはチュウハイ、サワー、ホワイトリカーの原料にも使われています。米 1 トンの重量に 100%換算で 120 リットルの醸造用アルコールを混入させて良いとされます。36 度の蒸留酒のリカーが 1 升瓶に対して大体 2 合くらい混入しています。ウソモノは清酒でなく、混成酒なのです。簡単に言えば、日本酒に 36 度の蒸留酒を混入させ、水割りしています。日本酒と焼酎を混ぜ合わせて飲んだら頭が痛くなりますよね。ウソモノは、味と香りが日本酒になりませんので、いろいろ操作をします。安いウソモノには糖類や化学調味料さえ混入されます。ヨーロッパでは醸造用アルコール入りの酒は、違法酒で摘発されます。ウソモノの言訳に、「味がキレル」といっています。ツンとする刺激臭があり、すぐに分かりますが、これが「味がキレル」実態です。

ところで吟醸という意味を知っていますか？これは果物のような芳香をするのに付けられた言葉です。ライン川沿いのワイナリーで醸造された白ワインはフルーティな味がしますが、米から作られる日本酒にフルーティな香りを要求するのはおかしいですね。吟醸は 60%以下、大吟醸は 50%以下の精米率の米から作られますが、純米吟醸、純米大吟醸以外は、全てウソモノです。

日本酒のラベルを見れば誰でもすぐにウソモノを見分けられます。焼酎も同じようにウソモノがあります。**焼酎甲類**というやつです。ホンモノは**本格焼酎**と明記されています。昔は乙類でしたが、ホンモノが乙ではおかしいとなったのです。同じようにビールにもウソモノがあります。ビールは麦芽とホップで作られます。日本ではモルツ 100%といます。ビールの缶や瓶のラベルをよく見てください。米、コーンスターチなどが入っていればウソモノです。私には薬くさくて飲めません。私が、「純米酒、純米酒！」と叫ぶのがおわかりでしょう。健康上ホンモノのお酒を飲むようお勧めします。

