

冬は地酒を貴方の傍に

日を経るごとに寒さの増す今日この頃。これからの季節、いつもより日本酒が美味しく感じられます。京都は古くから酒との関わりが深く、名水の地を抱え、美味しい地酒が豊富なのです。でも、地酒ってなんだか難しそう…、なんて思っていないですか？今回はそんな方々のためにも、日本酒について、そして京都の地酒について紹介していきます。

(wodaabe)



京都とお酒の歴史



伏見には、このような蔵元の建物がたくさん建ち並ぶ。



都として栄えてきた京都ではたくさんの酒が流通し、古くから酒屋が賑わっていました。しかし、京都といっても主に酒がつくられているのは名水で有名な伏見であり、盛んに酒造りが行われるようになったのは豊臣秀吉が伏見城を築城した頃のことです。その後、苦難の時代はあったものの、現在では灘と並び全国に誇れる素晴らしい銘酒の産地となっており、全国に知られた蔵元が所狭しと建ち並んでいます。

日本酒を知る

「純米」

現在流通している清酒のうち、米・米こうじだけで造られた酒はわずかに10%程。それ以外のお酒には添加アルコールが加えられており、約10%のお酒だけが「純米」の名を冠せられるのです。

「日本酒度」

「日本酒度」とはつまり、お酒の比重のこと。これはうきを使って計られ、数値がマイナスに高ければ糖分が豊富で甘口、逆にプラスに高いと辛口ということになります。

「吟醸」

「吟醸」や「大吟醸」というのは、どれだけ原料の米が磨かれているのかで決まります。磨く前の重さに対する磨いた後の白米の重さの比率（精米歩合）が60%以下のものを「吟醸」、50%以下のものを「大吟醸」と呼びます。吟醸酒も流通している清酒全体の約10%にしかすぎません。

酸度	1.3
アミノ酸度	1.0
原料米	祝100%
精米歩合	40%
日本酒度	+5.0

▲お酒の品質表示

「いい酒」の為のキーワード

はみだし
すてーじ

最近自転車の傘さし運転ができるようになった。
⇒最近自転車こいでくけにくくなった。やった～！

(薬・1 タモリ)
(大学に入るまでこげなかった編)

●お酒は二十歳になってから ●お酒はおいしく適量を

純米酒にこだわる 玉乃光

米100%の純米清酒造りにこだわり続ける玉乃光酒造が創業したのは、延宝元年（1673年）のこと。当時は和歌山県寄合町で酒造りを営んでいましたが、戦後になり、現在の伏見の地に移転してきました。

玉乃光は、「いい酒造りはいい米作りから」という考えのもと、原料の米を農家で作られる段階からしっかりと管理し、その品質に厳しくこだわり続けているのです。

初心者には

お酒好きには



純米吟醸 酒魂

天然の酸味と旨みのバランスがちょうどよく、すっきりとした飲み口。初心者にお勧めです。

1.8L 2,135円



純米大吟醸 凛然山田錦

吟醸の香りもよく、天然の酸味と旨みの調和がすばらしい、飽きることのないすっきりとした味。

1.8L 3,700円



純米大吟醸 有機肥料使用 備前雄町100%

フルーティな吟醸香と深みのある味で飲み飽きしないお酒。最高の一本です。

1.8L 10,000円

京の米「祝」が自慢

英 熟

一度は途絶えた幻の京都の酒造好適米である「祝」を使い、数々の銘酒を造りだす英熟・齊藤酒造。意外にも、元禄11年(1698年)の創業当初は「井筒屋伊兵衛」として呉服商を営んでいました。その後、明治28年(1895年)になって酒造業へと転業したのです。

今では「京都の米で京都の酒を」という信念のもと、匠の技を大事にし、素晴らしい地酒を造り続けています。

初心者には

お酒好きには



純米吟醸 古都千年

京都の米「祝」を100%使用。すっきりとした口当たりで、ふくらみのある味わいです。

1.8L 3,000円



純米大吟醸 水天一碧

極寒造りで醸し出したその味は、名前のとおりすっきりとして淡麗辛口。口当たりが絶妙です。

1.8L 7,000円



純米大吟醸 井筒屋伊兵衛 極

「祝」を35%まで磨きに磨きあげた英熟最高の酒。香り、味ともに上品で、飲み後の引きも抜群です。

1.8L 10,000円



京都 蔵元のこころ

はみだし
すてーじ

中1の数基礎のテストには、シャーペンよりも色気が必要！
⇒色気が足りず数基礎落とした…、なんてことはありません。

(薬・1 みか)
(でもギリギリだった編)