

# 2024年 J.S.A. SAKE DIPLOMA

## 一次試験対策講座

### 第1回 日本酒とは

# 日本酒の定義、分類

# 日本酒の定義

- 一般には日本酒と呼ばれることが多いが、日本の酒税法では「清酒」と呼んでいる。
- 2015年（平成27年）12月に、地理的表示「日本酒」が指定され、原料米として国内産米のみを使い、国内で醸造された清酒のみが「日本酒」を名乗ることが出来るというルールが定められた。
- また、国によって清酒の定義が異なることに留意が必要である。

# 酒税法における清酒の定義

- 米、米こうじ、水を原料として発酵させて、こしたものの。  
(アルコール分が22度未満のもの)
- 米、米こうじ、水及び清酒かすその他政令で定める物品を原料として発酵させて、こしたもの (アルコール分が22度未満のもの)
- 清酒製造では、米 (蒸米)、米麴、水を混ぜて発酵させる状態のものを醪と呼ぶ。
- 醪の発酵が終わると醪をこして、清酒と酒粕 (清酒かす) に分ける。  
この時点で清酒が生成されたことになる。

# 日本酒の分類

- 「級別制度」は1992年に廃止。
- 「特定名称の清酒」と「特定名称酒以外」に大きく分類。
- 特定名称酒に使用する白米は、3等以上に格付けされた玄米またはこれに相当する玄米を精米したものに限定されている。
- さらに、特定名称酒は原料、製造方法の違いによって、8種類に分類され、それぞれ所定の要件に該当するものにその名称を表示することができる。
- 精米歩合とは、白米のその玄米に対する重量の割合をいう。精米歩合60%という時には、玄米の表層部を40%削り取ることをいう。

- こうじ米とは、米こうじ（白米にこうじ菌を繁殖させたもので、白米のでんぷんを糖化させることができるもの）の製造に使用する白米をいう。
- なお、特定名称酒は、こうじ米の使用割合（白米の重量に対する麴米の重量の割合をいう）が、15%以上のものに限られている。  
（アルコール分1%未満の範囲内での加水調整は可能。）
- 醸造アルコールを適量添加すると、香りが高く、「すっきりした味」となる。さらに、醸造アルコールの添加には、清酒の香味を劣化させる乳酸菌（火落ち菌）の増殖を防止する効果もある。
- 酒税法では、米、米こうじ、水及び清酒かす以外の原料（「その他政令で定める物品」）として使用される物品は、醸造アルコール（アルコール95度換算の重量）、糖類有機酸（酸味料）、アミノ酸塩または清酒で、その重量比について、使用料の制限がある。

- 特定名称酒のうち、純米酒、特別純米酒、純米吟醸酒、純米大吟醸酒については、醸造アルコール、糖類及び酸味料などを使用できない。
- また、特定名称酒のうち、本醸造酒、特別本醸造酒、吟醸酒、大吟醸酒については、醸造アルコールの使用制限が厳しく、重量比で白米の重量の10%を超えてはならないこととなっており、さらには糖類や酸味料などは使用できない。
- 特定名称酒以外の清酒、すなわち普通酒または一般酒と総称されるものについては醸造アルコール、糖類、酸味料などの重量の合計が、米の重量の50%を超えてはいけない。

# 精米歩合



山田錦玄米



山田錦精米歩合65%



山田錦精米歩合45%

# 特定名称酒 8 種

特定名称	使用原料	精米歩合	麴米使用割合	香味などの要件
吟醸酒	米、米こうじ、醸造アルコール	60%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味、色沢が良好
大吟醸酒	米、米こうじ、醸造アルコール	50%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好
純米酒	米、米こうじ	—	15%以上	香味、色沢が良好
純米吟醸酒	米、米こうじ	60%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味、色沢が良好
純米大吟醸酒	米、米こうじ	50%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好
特別純米酒	米、米こうじ	60%以下または特別な製造方法(要説明表示)	15%以上	香味、色沢が特に良好
本醸造酒	米、米こうじ、醸造アルコール	70%以下	15%以上	香味、色沢が良好
特別本醸造酒	米、米こうじ、醸造アルコール	60%以下または特別な製造方法(要説明表示)	15%以上	香味、色沢が特に良好

# 清酒の表示

清酒には、次の事項を、原則として8ポイントの活字以上の大きさの日本文字で表示することになっている。

## (1) 原材料名

使用した原材料を使用料の多い順に記載する。

特定名称酒については、原材料名表示の近接する場所に精米歩合を併せて表示。

例) 本醸造酒

原材料名 米（国産）、米麴（国産米）、醸造アルコール

精米歩合 68%

## (2)製造時期

製造年月 令和元年10月

製造年月 01.10

製造年月 2019.10

製造年月 19.10

\*容器の容量が300mℓ以下の場合には、「年月」の文字を省略してもよい。

## (3)保存または飲用上の注意事項

生酒のように精製後一切加熱処理をしないで出荷する清酒には、保存、もしくは飲用上の注意事項を記載。

## (4) 原産国名

輸入品の場合に記載。

## (5) 外国産清酒を使用したものの表示

国内において、国内産清酒と外国産清酒の両方を使用して製造した清酒についてはその外国産清酒の原産国名及び使用割合を記載する。

### 以下、表示義務

- 製造者の氏名、または名称
- 製造者の所在地（記号で表示してもよい）
- 内容量
- 清酒（地理的表示として指定した日本酒の表示を使用することができるものは「日本酒」と表示してもよい）
- アルコール分
- （注）清酒でアルコール分が10度未満で発布性を有するものは、「発泡性を有する旨」及び「税率適用区分」も表示する必要がある。

# 任意記載事項の表示

## (1)原料米の品種名

表示しようとする原料米の使用割合が50%を超えている場合に、使用割合と併せて、例えば、山田錦100%と表示できます。

## (2)清酒の産地名

その清酒の全部がその産地で醸造されたものである場合に表示できます。したがって、産地が異なるものをブレンドした清酒には産地名を表示できません。

## (3)貯蔵年数

1年以上貯蔵した清酒に、1年未満の端数を切り捨てた年数を表示できます。

#### (4)原酒

製成後、水を加えてアルコール分などを調整しない清酒に表示できます。

#### (5)生酒

製成後、一切加熱処理をしない清酒に表示できます。

#### (6)生貯蔵酒

製成後、加熱処理をしないで貯蔵し、出荷の際に加熱処理した清酒に表示できます。

#### (7)生一本

ひとつの製造場だけで醸造した純米酒に表示できます。

## (8)樽酒

木製の樽で貯蔵し、木香のついた清酒に表示できます。

## (9)「極上」、「優良」、「高級」など品質が優れている印象を与える用語

自社に同一の種別又は銘柄の清酒が複数ある場合に、品質が優れているものに表示できます（使用原材料等から客観的に説明できる場合に限りま

す。）

## (10)受賞の記述

国、地方公共団体等公的機関から受賞した場合に、その清酒に表示できます。

# 表示禁止事項

次に掲げる事項は、これを清酒の容器または包装に表示してはならない。

- 1 清酒の製法、品質等が業界において「最高」、「第一」、「代表」など最上級を意味する用語。
- 2 官公庁御用達またはこれに類似する用語。
- 3 特定名称酒以外の清酒について特定名称に類似する用語。