

SAKE

日本酒にまつわる言葉も
イラストと豆知識で
ほろりと読み解く



日本酒語
辞典

著/こいし 中うか
監修/SAKE TIMES

山麩 【やまはい】

生きもと酛 (P.66) から山やまおろ卸し (P.171) の作業を廃止した造り方。明治 42 (1909) 年に国立醸造試験所の研究によって、山卸しの有無で酒母の成分に違いがないと発表されたことから、重労働の山卸しをせずに酒造りを行う酒蔵が増え、山麩が広がっていきました。

和らぎ水 【やわらぎみず】

酒の合間に飲む水のこと。洋酒を飲む場面では「チェイサー」と呼ばれます。和らぎ水を飲むことでアルコールの吸収をゆるやかにし、アルコール分解によって失われた水分を補給することができます。また、口の中がリフレッシュされるので、感覚をリセットしながら酒や料理の味をおいしく楽しめます。和らぎ水として、酒の仕込み水 (P.89) を出してくれる店もあります。



雪だるま 【ゆきだるま】

冬が日本酒造りに適している季節だからか、相性が良いからか、雪だるまが日本酒のモチーフになることはよくあります。ラベルに描かれていたり、酒器の絵柄になっていたり、さまざまに工夫されたかわいらしい商品があります。雪だるま型のケースの中に、雪と日本酒が詰められている、なんて商品も存在します。



雪冷え 【ゆきひえ】

およそ 5℃ くらい、キンキンに冷えた日本酒のこと。(P.52 温度)

洋食 【ようしょく】

日本酒は和食としか合わない、と思っている人がいるかもしれませんが、肉やチーズなどの洋食にもぴったり合うのが日本酒のすごさです。洋食とのマリアージュ (P.164) から、新しい日本酒の可能性を発見していくのも楽しいものです。



横浜君嶋屋 【よこはまきみじまや】

横浜に本店がある、創業明治 25 (1892) 年の酒屋。食事に合う酒を揃えており、日本酒を国内外に広めるため、日本酒セミナーやイベントも積極的に行っています。銀座や恵比寿にも店舗があり、角打ちスペースでは気軽にお酒が楽しめます。

