

# 日本酒の表示

日本酒のラベルに表示してある、よく出てくる言葉を解説します。



## あらばしり

醪を搾る際、最初に出てくる液体をあらばしりと言います。香気成分が高く少量しか取れないので、少々高価になります。酒質が少し荒いので、辛く感じる人が多いです。



## 生酏

自然の乳酸菌を取り込んで、日本酒造りに好ましくない雑菌を排除し、酒母（日本酒の基）を育成して造ったタイプの日本酒。昔はみんなこの造りでしたが、今ではほとんど行われていません。（1%前後）普通の造りの酒よりも、コクのある仕上がりになります。



## 山麩造り

生酏造りの一種で、山おろしと言う酒母の中で米をすり潰す作業を廃止した造りです。酏摺りと言う米をすり潰す作業は、大変重労働だった為、これを解消するために、研究されました。麴の持つ酵素で、米をとかすことに、注目が集まりました。



## 原酒

日本酒は通常加水して、香味やアルコール度数を調整しますが、一切加水調整しないのが原酒です。20度近いアルコール度数があります。



## 無ろ過

濾過の主な目的は清澄ですが、必要以上に行うと良い成分まで除去してしまいます。活性炭素や、ろ過機を使って行われますが、そのどちらも行われない酒を完全無ろ過と呼ばれます。濾過器のみの場合を素濾過と呼ばれます。造りに自信がある蔵元ほど、濾過はしないもしくは少なめです。