

特定名称酒について

特定名称酒とは、吟醸酒、純米酒、本醸造酒、などを指し、それぞれ特定の条件を満たした物に、その名称を表示することができます。特定名称酒は、日本酒全体の30%程度です。

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

※精米歩合とは

例 精米歩合60%のときは、米の外側を40%削り取る事を言います。ちなみに普段食べているお米は、90%ぐらいです。50%まで、削り取るには、48時間ぐらいかかるそうです。山田錦を原料に使った場合、一俵3万円位（10kgあたり5000円）します。大吟醸酒を造った場合、高価な米の半分が無駄になるわけです。良いお酒が高価になるのもうなずけます。決して蔵元さんが高く売りつけている訳ではありません。削り取った糠も捨てる訳ではなく、専門の業者に引き取ってもらっているのですが、二束三文だそうです。ただ引く手数多だそうです。

精米歩合の表示について

精米歩合によって特定名称酒の表示が異なってきますが、条件が明確に定まってない事もあり、同じ精米歩合でも特定名称が異なる場合が多々あります。あくまでも、70%以下、60%以下というルールなので、以下であればいいのです。精米歩合50%で純米酒でも、問題ありません。蔵元の心意気によるところだと思います。実際良い蔵元は、精米歩合60%で吟醸酒を名乗ることは、ほとんどありません。ただし、お米を削れば削るほど、良いお酒になると言う訳ではありません。