

175 日本酒（2023年7月11日）

フランスで、le saké（日本酒）が知られるようになりました。Le saké（日本酒）とは、日本の伝統的な製法で造られた醸造酒で、人気が高まっています。日本語で酒とは、アルコール飲料全般を指すときもありますが、日本人は特に日本のお酒を指すときに「日本酒」という言葉を使うことを好みます。

日本酒は、米、米麴と水を原料として発酵させ、それを濾したものです。多くの場合、米は、酒造りに向いている酒米が使われます。日本の全国各地で日本酒が作られていますが、米と水が主たる原料であることから、綺麗な水に恵まれた米どころで、美味しい日本酒が造られています。日本酒造りは、酒造りの責任者である杜氏を中心とする職人たちによって、米を収穫する秋から春にかけて行われます。日本酒の飲み方については、冷やしても、温めても、美味しくいただくことができます。



日本酒は飲む以外の方法でも、日本人の日常生活において使われています。まず、ワインと同様に、お酒は料理に使われます。お酒に含まれるアミノ酸などの成分が、肉や魚の臭みを取り除き、料理の味を良くします。飲むための日本酒を料理に使うことはできますが、実際には、調味料として使いやすいように作られた料理用の酒が使われることが多いです。

また、酒粕（写真右）を料理に使うこともあります。酒粕とは、酒を濾した後の残りです。残りといっても、酒粕には栄養分が残っており、まだまだ使えます。酒粕を入れた汁物である粕汁や酒粕に野菜や魚を漬ける粕漬けもあります。粕漬けにすると、酒粕のうま味（※）が食材に浸透し、粕漬けにした魚は焼くだけで美味しい魚料理になります。



パリの日本大使館員がフランスで見つけた日本

日本酒は、米麴の発酵の力を使って造られることから、最近の健康ブームで、日本酒や酒粕の効能が注目されています。日本酒に含まれる成分には美容効果があるとして、日本酒を使った化粧品も開発されています。

近年は、日本から様々な日本酒がフランスを含むヨーロッパ各国に輸出されているだけでなく、フランス産の米と水を使って酒造りをする方もいます。数年前、私が京都にある蔵元を訪ねたときに、蔵元の方が、日本人の味の好みが変わり、辛口よりもワインに近いフルーティな味の日本酒を好む人が増えたと話していました。一方で、現代のフランス料理は伝統的なものよりも繊細で味付けがあっさりとして、日本酒に合うフランス料理が増えているという日本酒通の方もいます。日本酒と白ワインの距離が縮まっているのかもしれません。

このように、日本酒は飲んで楽しむだけではなく、日本の食文化で欠かせないものです。また、時代に合わせて進化を続けています。日本酒が、フランスのレストランのワインリストに名前を連ね、スーパーでも手軽に入手できるようになり、フランス人がより頻繁に日本酒を楽しむようになる日が来ることを願っています。

※ [149 うま味](#)

