

## 【日本酒百味百題】目次

### 歴史・文化篇

- 1 酒の起源といわれる「口嚙み酒」とは何か
- 2 日本酒はいつ頃どのようにしてできたのか
- 3 清酒が登場したのはいつ頃か
- 4 日本酒のことを寺ではなぜ般若湯というのか
- 5 諸白とは、どのような日本酒を指すのか
- 6 昔から酒は寒造りだったのか
- 7 灘、伏見はなぜ日本酒の代表的な産地なのか...
- 8 地酒とは、どのような日本酒を指すのか
- 9 種麹屋はいつ頃からあったのか
- 10 酒母造りはどのように発展してきたのか
- 11 江戸で評判だった「下り酒」とは何か
- 12 造り酒屋の元祖は
- 13 酒の銘柄はいつ頃できたのか
- 14 焼酎が日本酒造りに果たした役割
- 15 杜氏という職業はいつ頃からあったのか
- 16 酒造りにはどのような職制があるのか
- 17 酒造りにも年中行事はあるのか
- 18 酒造り唄はなぜ歌われたのか
- 19 木の仕込み桶はいまでも使われているのか
- 20 造り酒屋の軒先になぜ杉玉を吊るすのか
- 21 吟醸酒が登場したのはいつ頃か
- 22 酒樽が使われ始めたのはいつ頃か
- 23 一升瓶が使われ始めたのはいつ頃か
- 24 米不足時代には、どのような酒があったのか
- 25 酒の品評会はいつ頃から行なわれているのか
- 26 国税庁醸造研究所の役割

### 原料・製造技術篇

- 27 神酒徳利と酒徳利の違い
- 28 お銚子と徳利の違い

- 29 酒盃には、どのようなものがあったのか
- 30 甘酒の季語はなぜ夏なのか
- 31 正月に飲む屠蘇とは何か
- 32 日本にも禁酒令はあったのか
- 33 茶道や華道と同じように酒道もあったのか
- 34 大酒飲みの記録
- 35 酒飲みを「左利き」というのはなぜか
- 36 祭りに酒はなぜつきものなのか
- 37 四季の遊び酒には、どんなものがあったのか
- 38 酒を味わうことを、なぜ「きく」というのか
- 39 日本酒は海外でも醸造されているのか
- 40 米を原料とする酒は日本酒以外にあるのか-
- 41 日本酒を製造するには、免許が必要
- 42 水質の日本酒への影響
- 43 宮水とは、どのような水なのか
- 44 酒造好適米とは、どのような米を指すのか
- 45 酒造好適米には、どのような品種があるのか
- 46 酒造りに必要な麴の役割とは何か
- 47 種麴とは、どのような麴なのか
- 48 酵母とは何か
- 49 「きょうかい酵母」とは何か
- 50 県単位で開発した酵母とは何か
- 51 日本酒の副原料とは何か
- 52 醸造アルコールとは何か
- 53 日本酒はどのような工程を経て造られるのか
- 54 精米歩合とは、何を意味するのか
- 55 酒米は特別な洗い方をするのか
- 56 洗った白米をなぜ水に浸けておくのか
- 57 酒米はなぜ「炊く」のではなく、「蒸す」のか
- 58 伝統的な麴造りの方法
- 59 麴を表現する「破精」とは、何を指すのか
- 60 酒母とは何か
- 61 生甎造りとは、どのような製法なのか
- 62 山麩仕込みとは、どのような製法なのか
- 63 速醸系酒母とは、どのような酒母なのか
- 64 三段仕込み、四段仕込みとは何か

- 65 日本酒は醸造酒で最もアルコール度が高い
- 66 もろみの泡には、どのような意味があるのか
- 67 もろみをどのように搾るのか
- 68 火入れの目的は何か
- 69 日本酒に防腐剤は使われていない
- 70 一升瓶の瓶の色には意味があるのか
- 71 四季醸造とは何か
- 72 融米造り、焙炒造りとは何か
- 73 蔵癖とは、どのような意味か

## 種類・味覚篇

- 74 日本酒とは、どのような酒を指すのか
- 75 日本酒の種類はどのように分類されるのか
- 76 日本酒のラベルの読み方
- 77 純米酒とは、どのような日本酒か
- 78 本醸造酒とは、どのような日本酒か
- 79 吟醸酒とは、どのような日本酒か
- 80 荒走りとは、どのような日本酒か
- 81 生酒とは、どのような日本酒か
- 82 原酒とは、どのような日本酒か
- 83 樽酒とは、どのような日本酒か
- 84 熊本の赤酒、鹿児島在地酒とは何か
- 85 雛祭りに飲まれる白酒とは何か
- 86 新酒の定義とは何か
- 87 古酒の定義とは何か
- 88 どぶろくとは何か
- 89 ひれ酒、骨酒といった酒は、どのような酒か
- 90 調味料としての日本酒の役割
- 91 日本酒の酒質に地域性はあるのか
- 92 甘口と辛口の違いは何か
- 93 味の濃淡の違いは何か
- 94 きき酒の方法
- 95 酒の色の違いの要因は何か
- 96 飲用温度の表現には、どのようなものがあるか
- 97 日本酒はなぜ燗をするのか

- 
- 98 燗に向く酒と冷やに向く酒の違い
  - 99 吟醸酒はなぜ果実香がするのか
  - 100 酒粕の利用法

- ・日本酒関連文献解題
- ・参考資料一覧
- ・あとがき
- ・索引