

日本酒「新酒」

11月がスタートし、日本酒が恋しくなる季節の到来だ。

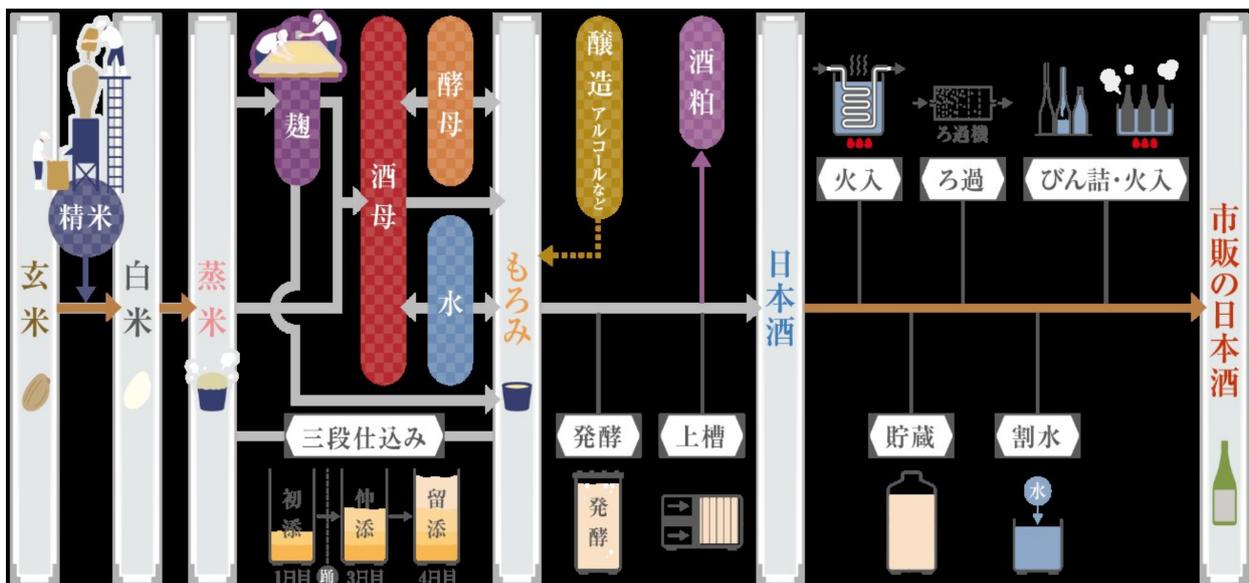
日本酒の酒造年度は明治29年の「酒造税法」によって、酒税収入の基本となる酒類の製造数量を把握するのを目的として「毎年10月1日から翌年9月30日」と定められていた。原料となる「米」が収穫され、その収量をもとに「お酒」の製造計画をたてるので「酒造年度」が決められたようだ。

昭和40酒造年度の国税庁の通達「最近における酒造製造の実態等からして、酒造年度の期間を7月から6月にすることに改め、これにより酒類原料米の割り当て等を行なうことが適当と認められるため」肥料年度と同じ7月1日から翌年の6月30日となった。「酒造年度」も「肥料年度」も「米」がその基本ベースにあり、また日本酒造組合中央会では10月1日を「日本酒の日」に制定し、昔の酒造年度の始まりの日を採用している。

「日本酒」の「新酒」に明確な定義はないが、一般的には新米で醸した酒造年度の初期の生まれたての日本酒を「新酒」と呼んでいることが多い。「新酒」ができた合図の真新しい青々した「杉玉」が酒造会社の軒先に吊られるのを目にする季節でもある。良質な「日本酒」造りを祈願して年間を通して軒先に飾ることもあるようだ。

「新酒」は醸造してから出荷されるまでの日が浅く、熟成が進んでいない為に刺激的な味わいを感じるのが特徴だ。また醗酵する過程で炭酸ガスが発生し、溶け込んでいるために炭酸感を感じることがあり、若々しいフレッシュな風味を感じることができる。

ワインは「ボジョレーヌーボー」と言っってその年に醸造された「新酒」を世界中が祝って飲む習慣があるが、「日本酒」の消費拡大の為に「日本酒の新酒」を祝って飲む習慣が定着し、国内消費が盛り上がり欲しい。「日本酒」の輸出は中国はじめ増加傾向であるが「日本酒」の国内消費は減少傾向にあると聞く、日本酒の国内消費拡大を願う。



◆日本酒の製造工程（日本酒造組合中央会HPより抜粋）◆

一方、近年の気温が高温傾向となり酒米作りも大変と聞く。高温で受粉率が下がり酒米の収量減となり、醸造量が低下。また未熟米や胴割れなどの障害が発生し、新酒の品質に影響を及ぼすと聞く。各地で高温障害に強い酒米の開発をしているが、酒米の最高峰である「山田錦」を超える品種が登録されることを期待したい。

～生活に欠かせない飲料水のお話し～

日常、生活する上で水分補給は必要不可欠であり、主に飲料水から摂取してはいますが、今回日常生活に欠かせない「お茶」についてのお話です。

お茶の生産量日本一であった静岡県に鹿児島県が僅差ながら上回ったと知った事で、興味が湧きパンを持ちました。生産県により生產品種も違いますが、主なお茶の種類の高では、玉露は三重、京都、福岡。かぶせ茶は三重、奈良、静岡。抹茶は鹿児島、京都、静岡。玉緑茶は長崎、佐賀、熊本。せん茶は全国的に生産されています。

全国のお茶の生産動向は減少傾向であり、令和2年のコロナ禍の影響による需要減も要因の一つと考えられますが、近年ではドリンク向けの安価茶（三番茶、四番茶など）の生産は増加傾向であり、茶農家1戸あたりの栽培面積は拡大しており、係る資材販売（活性化）にも期待したいところがあります。またお茶の効果効能については以前より注目されましたが、近年では健康志向や日本食への関心の高まり等を背景に、世界的に需要が増加しており、お茶の輸出量は年々増加。また各国は自国での生産に向けて動き出しているとのこと。

またお茶の効果効能として、茶カテキンは発がんを抑える作用、血液中のコレステロール上昇を抑える作用、老化防止、血圧、血糖値を抑える作用、抗ウイルス、虫歯口臭予防など様々な効果もあり万能飲料ですね。

（※因みに緑茶を炒って作るほうじ茶は冷え性体質改善、ピアジンと言う香りにリラックス効果があるそうです。）

様々な飲料水のなかでもカテキン、カフェイン、ビタミンB群、E、テアニン、フッ素等々の含まれる成分割合があり、私は最近その効果を試すため、シチュエーションに応じて飲み分けを試しています。例えば、お客様との商談時はカフェインの多いコーヒーで活性化、会議時は緑茶で想像力、一人でリラックスする場合は紅茶等々も試しつつ楽しく飲用しています。

令和に入り一人あたりの年間消費量も変化しており、1位ミネラルウォーター、2位炭酸飲料、3位緑茶飲料、4位コーヒー飲料、大きく差が開いて、5位紅茶飲料、6位ウーロン茶となっている様です。生産県と特色により、お茶の種類も様々ですので農林水産省のサイトを参考にご覧ください。（※茶をめぐる情勢）

農林水産省アドレス：<https://www.maff.go.jp/j/seisan/tokusan/cha/ocha.html>

毎日、飲用する水分ですので、その時の気分に合わせて、自分の体質、好みにあったものを飲みたいですね。（特販部）

2024年度6月24日／農林水産省			
順位	都道府県	生業 収穫量(t)	割合
1位	鹿児島	126,500	39.50%
2位	静岡	122,000	38.10%
3位	三重	25,600	8.00%
4位	宮崎	14,100	4.40%
5位	京都	12,800	4.00%
6位	福岡	9,080	2.80%
7位	熊本	6,380	2.00%
8位	埼玉	3,520	1.10%
9～	他	20	0.00%
合計	全国	320,000	100.00%



知覧（鹿児島）の茶畑と開聞岳

お寿司を食べる時は濃いめの温かい緑茶、暑い日は冷えたレモン緑茶が飲みたくなります。

編集事務局：田口、山内

電話：03-5275-5511／E-mail：macjournal@mcagri.co.jp URL <http://www.mcagri.jp>