



## お酒はどうやって造るの

### 酒造りの3つの方法

お酒の造り方は、以下の3つの方法に分けられます。

発酵させて造る酒 果物のしるを、発酵させて造る方法です。ワインが、その代表といえます。発酵とは、酵母や細菌で、でん粉や糖を分解し、ほかのものにつくりかえてしまうことをいいます。この場合、酵母や細菌が、果物のしるをアルコールにつくりかえているのです。

じょう造という方法で造る酒 日本酒やビールなどのお酒は、じょう造酒です。これは、米やオオムギなどの穀物の中にあるでん粉を酵素によって、まず糖分に変化させ、その後で、発酵させて造ります。

蒸留という方法で造る酒 焼酎・泡盛・ウイスキー・ブランディー・ウオッカ・ラム酒などを造る方法です。アルコールをふくんでいる液を温めて、蒸留という方法によって、非常にこいアルコールを取り出したものです。ですから、蒸留酒といえます。このようにお酒と一口にいても、造り方や種類がいろいろあるのです。

(監修・青木 国夫)

### 清酒(日本酒)の造り方

