



そうだ、一緒に呑もう—日本酒の「辛口」を外国人にどう説明するか？

神戸大学 経済経営研究所

講師 藤山 敬史

新型コロナウイルスの発生以前、日本に来た外国の研究者と会食する機会がよくあった。せっかく日本に来たからには日本でしか体験できないものを体験してもらいたいということで、アルコールの飲める方とはよく日本酒を飲み比べたりもした。海外に行った際には日本料理店に行ってみることもあるが、(無濾過)生原酒やにごり酒、花酵母を使った酒はあまり置いていないため、そういった変わり種を飲み比べに加えることがよくある。そうすると、最初は食事の後に「一時間だけ」と二軒目に行くわけだが、気づいたら三軒目なんていうこともある。それだけ、日本酒は外国人とのコミュニケーション・ツールになり得るものである。

手始めに、純米酒・純米吟醸・純米大吟醸と本醸造・吟醸・大吟醸の違いやその目的、それから米の種類などについて説明する。火入れや加水、貯蔵についても説明する。もちろん居酒屋で座学をするわけもなく、ここまでの説明が終わる頃には既に3、4種類は飲み終わっている。3、4人で飲む場合は量も飲めるので同じ酒を温めたりもして味の変化を体験してもらうこともある。ここで問題となるのが、味をどのように表現して伝えるかである。日本酒のラベルをよく見ると、「淡麗(端麗)」「濃醇(芳醇)」「辛口」「甘口」といった言葉を目にすることがあるだろうし、居酒屋に行くと店員さんとの会話で「どのような日本酒が好きですか?」と聞かれて「淡麗辛口が好きです」や「辛口が好きです」「フルーティーなものが好きです」と答えた方も多いのではないだろうか。ラベルにも表記されるほど、こういった表現は日本酒を表す言葉として浸透している。

普段、何気に使っている「辛口」という言葉であるが、外国人に——日本酒をあまり飲まない日本人でもそうだが——どのように説明して良いのか、とても悩ましい。ラベルをみて、「これは辛口のお酒ですよ」と紹介する方もいらっしゃるのではないだろうか。

外国人の間で日本酒が認知されてくるなかで、日本語をどのように英語で表現するかという単語リストがあったり、英語・日本語の本の対訳が出版されたりしている。たとえば、独立行政法人酒類総合研究所が「清酒の専門用語の標準的英語表現リスト(試行版 ver3)」というものを公表しており、インターネットを通して無料で入手できる。このリストを参

考にすると、「淡麗」＝「light and delicate taste (light body)」、 「濃醇」＝「rich and full taste (full body)」、 「辛口」＝「dry」、 「甘口」＝「sweet」と表現されている¹。これらを組み合わせると「light (and delicate) and dry (淡麗辛口)」や「rich (full body) and dry (濃醇辛口)」と言った説明が外国人にできるわけである。そう、こう言っておけばとりあえず会話は成立する。とりあえずは……。そして、「淡麗辛口」というのは的確な表現なような気がする。しかし、日本酒の rich and dry とは何なのかという疑問が私の頭から離れない……。ここで、少し数値面から日本酒を考えてみよう。

日本酒の分類では「淡麗⇔濃醇」「辛口⇔甘口」をそれぞれくっつけて、「淡麗辛口」「淡麗甘口」「濃醇辛口」「濃醇甘口」という分類で表現される。その分類を行うために用いられる

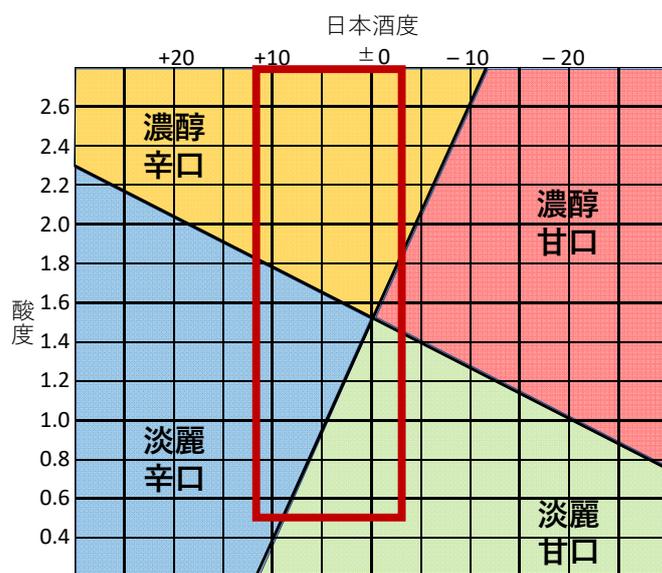


図1 日本酒度と酸度に基づく日本酒の4分類

出所：日本醸造協会（2009）や君嶋（2013）、木村（2014）を参考に筆者作成

数値基準が日本酒度 (nishonshudo; sake meter value) と酸度 (acidity; total acid²) である³。図1は日本酒度を基に日本酒を4つに分類したものである。一般的に、日本酒度が高ければ辛口に感じ、低ければ甘口に感じる。というのも、日本酒度とは水より比重が軽い (+) か重い (-) かを示す指標であり、重い方が主に糖分 (グルコース; glucose) を多く含んでおり甘く感じられるからだ。一方で、酸度が高ければ濃醇に、低ければ淡麗に感じる。統計資料を確認すると、平成30年

における平均的な日本酒度は吟醸酒 (米をたくさん削ったもの) で3.2、純米酒で3.9、本醸造酒 (純米酒に醸造アルコールを添加したもの⁴) で4.6となっている (国税庁「全国市販酒類調査結果 平成30年度調査分」)。さらに、平均的な酸度は吟醸酒で1.30、純米酒で1.44、本醸造酒で1.24となっている (同)。平均的には吟醸酒・純米酒・本醸造酒ともに淡麗辛口に分類される。Gauntner (2014)によれば、典型的には日本酒度は-3 から+12 の間に収

¹ 正確には、「甘辛」＝「sweetness/dryness」(形容詞は sweet/dry) と表記されている。

² この他にも、titratable acidity とも言う。

³ 日本酒に含まれるブドウ糖濃度 (あるいは日本酒度) と酸度を用いて甘辛度も計算できる (宇都宮・磯谷・岩田、2004)。その他にも「酸度とアミノ酸度」や「淡麗・濃醇と香り」で分類することもある (木村、2018)。アミノ酸度を表示しているラベルもあるが、日本酒度と酸度のほうがより多くのラベルで表示されているため、ここではこの2つに限定して考えることにする。

⁴ 正確には、精米歩合 (rice-polishing rate/ratio; polished rice ratio; percentage of rice polishing) に関して純米酒と本醸造酒では定義が異なる。純米酒については精米歩合の上限値が設定されていないが、本醸造酒は精米歩合70%以下とされている。

まるとされている。一方、酸度は 0.5 から 3.0 の間に収まるとされる⁵。図 1 を見てみると、日本酒度-3 から+12、酸度 0.5 から 3.0 の間に収まる酒の多くは辛口と呼ばれる酒になる（赤で囲まれた範囲。ただし、酸度についてはさらに上に枠の上部がくる）。つまり、私たちが普段飲んでいる日本酒の多くが辛口と呼ばれるものになる⁶。

話を濃醇辛口 (rich and dry) に戻そう。淡麗辛口の日本酒は light and dry といった感覚を持ちやすい気がする。少し悪い言い方をすると最初の一口で感じる味は薄く、甘くないのである。一方、濃醇辛口の日本酒を飲んでいると、辛口とすることは少ない。濃醇という言葉が表すように味がしっかりとするのである。日本酒の辛口とは「甘くない (甘味をあまり感じない)」ことだと言われる (木村、2014、p. 75)。そういった意味では「味がしっかりとあり、甘くない酒だ (you may get a rich taste and this is not sweet⁷)」と言えれば良いのかもしれない。

しかし、図 1 をみると、辛口と甘口を隔てる線が斜め右上に向かって伸びているように、濃醇辛口の範囲は広く、一口に濃醇辛口と言っても様々な味わいが存在する。淡麗辛口の日本酒度の最低値が約±0 なのに対して、濃醇辛口の日本酒度は-10 から+20 (超辛口でも+20 までの場合が多い) の幅を取る。酸度についても幅が大きい。私が大好きな銘柄の酒も日本酒度-8.5、酸度 3.0 であり (醸造年度平成 29 年の値)、分類上は濃醇辛口である。酸のおかげで甘さの程度は強くないが、しっかりと甘みも感じる。これは極端な例かもしれないが、濃醇辛口の酒は酸の影響で微かな甘みを感じるように思う。したがって、単にラベルをみて濃醇辛口の日本酒について「This is not sweet」や「This is a dry sake」と言う少し伝わりにくいかもしれない。

こう言うところまでの話は何だったんだと怒られるかもしれないが、結局のところ、飲み比べて「こっちのほうが sweet だ、こっちのほうが dry だ」など、あーだこーだと言いながらお互いの間で感覚を共有するしかないのかもしれない。そうだ、一緒に呑もう！そして、その際に日本語の読める私たちは日本酒度や酸度といったラベルの情報を参考にしたり、こういう数値もあるということを伝えたりすることでさらにコミュニケーションが深まるかもしれない。「あなたはこっちのほうが辛口だと言うけれど、こっちのほうがグルコースをたくさん含んでいるよ (You feel this one is drier, but this one contains more glucose)」と言ったりすることもできるかもしれない。新型コロナウイルスの発生によって外国の研究者

⁵ 酸度の一般的な範囲について記述している文献を見つけることができなかった。ここではいくつかのウェブサイトを参考にした。たとえば、SAKE Street (<https://sakestreet.com/ja/media/how-to-read-data-on-sake-labels>) や日の丸醸造株式会社 HP (<https://hinomaru-sake.com/sando/>)。日の丸醸造株式会社の HP では「酸と一口に言っても様々な酸があるので、やはり酸度で味は語れないこととなります」と指摘している。

⁶ 日本酒度と酸度の組み合わせが赤で囲まれた範囲で均等に分布しているわけではないので、正確には範囲の大きさで判断はできない。

⁷ 日本酒の味は体調などにも影響を受けるとされる。したがって、ここでは会話を意識し、相手の反応を確かめる意味も込めて、may を用いている。

が大学を訪れることができなくなり、こういったコミュニケーションをする機会がなくなってしまった。一刻も早いワクチンや治療薬の開発を願いながら、その日が来るまで特訓に励みたい。

【参考文献・資料】

宇都宮仁・磯谷敦子・岩田博. 2004. 「清酒の甘辛区分表示について」『日本醸造協会誌』
第99巻第12号、882-889頁.

君嶋哲至（野崎洋光監修）. 2013. 『ゼロから始める日本酒入門』KADOKAWA.

木村克己. 2014. 『日本酒の教科書』新星出版社.

木村克己（監修）. 2018. 『日本酒の基礎知識』新星出版社.

国税庁「全国市販酒類調査結果 平成30年度調査分」

<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/shiori-gaikyo/seibun/2019/pdf/001.pdf>

独立行政法人酒類総合研究所「清酒の専門用語の標準的英語表現リスト」

https://www.nrib.go.jp/info/pdf/nrib_st_ver03.pdf

日本醸造協会. 2009. 『増補改訂清酒製造技術 新版』日本醸造協会.

Gauntner, J. 2014. *Sake Confidential: A Beyond-the-Basics Guide to Understanding, Tasting, Selection, and Enjoyment*. California: Stone Bridge Press.