

醸造アルコールの添加

本醸造酒系（大吟醸、吟醸、特別本醸造、本醸造）に添加される醸造アルコールについて説明します。

アルコール添加の目的は、大きく分けて3つあります。

香味の調整

- 味わいを軽快化したり、アルコール刺激により辛口タイプにすることができます。
- 吟醸香と呼ばれる香気成分を引き出す。（全国新酒鑑評会では、吟醸香の発現性で良し悪しが決められるので、ほとんどの出品酒にアルコール添加が行われます。）

コスト削減

- 低価格帯の清酒を造る場合増量の目的でアルコールを添加します。第二次大戦中米不足対策として認可された技法です。アルコールと割り水で薄くなった分、糖類などを添加して、味を補う場合もあります。

防腐効果

- 醪の中にアルコール度数の高い焼酎を添加すると、醪が腐りにくくなるという発見が江戸時代にありました。もともと安全に酒造りを行なう為の手段だったのです。

○アルコール添加は、醪の発行が終わった後に行われます。通常醪を絞る1日前に添加されるのがほとんどです。

醸造アルコールとは何か？

醸造アルコールとは、いわゆる甲類焼酎同じ製法で作られたアルコールで、ブラジルや台湾などで、糖蜜やとうもろこしを発行させ、45%前後に蒸留されたアルコールを輸入し、日本の連続式蒸留器で精製したものです。（最近では、米を原料にした醸造アルコールを使用する蔵元も増えています。）

ちなみにワインの世界でもシェリー、ポートワインなどのアルコールを添加酒が存在しますが、この場合フォーティファイドワイン（酒強化ワイン）として区別されています。ふつうのワイン（スティルワイン）
日本酒はその区別がされていないのが問題視されています。国際商品化に向けた阻害要因になっていることも事実です。

ちなみに特定名称酒の場合は、醸造アルコールの添加量の上限がそれぞれ決められています。