

日本酒の「精米歩合」と味わいの関係

日本酒づくりでよく耳にする言葉「精米歩合」。これが違くと、味はどう変わのでしょうか？

精米とは、もみ殻を取った玄米から、雑味の元となるお米の表面を削ることを言い、**残ったお米の割合**を「精米歩合」と呼びます。

普段食べている白米は、精米歩合が90%（削る部分は10%）程度ですが、日本酒用のお米の場合、精米歩合は70%（削る部分は30%）前後とされています。

削る部分が多いと「華やかな香りで、クリアな味」に。削る部分が少ないと「控えめなお米の香りと、コクのある味わい」が楽しめるそうです。

ちなみに日本酒業界では、お米の表面を削ることを「**磨く**」と表現するそうで、耳にした方も多いのでは。

