



# 北海道的日本酒

HOKKAIDO  
JAPAN  
2023

北海道  
日本



米乡即是酒乡。  
将先人孕育的北海道的  
日本酒文化发扬光大。

北海道自古因地处寒冷地带,长久以来被认为不适合栽种大米。在几经努力后,结合了先人的智慧和北海道独有的技术和品种改良,培育出了耐寒又品质优良的适合酿酒的酒米,之后北海道已成为日本屈指可数的酒米产地,受到好评。

除此之外,要酿造高品质的日本酒,还需要另一个必备条件,即优质水源。

日本酒的成分里有8成是水。有好水的地方就有好酒。北海道有着优质的融雪水和伏流水等优越条件,冬季空气干燥,持续的降雪使得气候差异显著,寒冷时期细菌不易繁殖,具足酿酒的条件。

像这样酿造发挥北海道风土优势的美酒。



## 北海道的日本酒

### 北海道引以为傲的 酒米 (酒造好适米)

北海道位于寒冷地带,以前不适合栽种酒米,但经过品种改良,成功培育出了抗寒又适合酿造日本酒的有心白的酒米。现在已在生产3种酒米了。

在日本作为酒米被种植最多的是“山田锦”,而北海道的日本酒与之不同,有着独特的味道。

#### 吟风 GINPU

于2000年品种登记的较新的酒米。心白大且肉厚,是心白发现率高的品种(心白有细缝,而细缝有助于霉菌的进入及发酵,因此有心白的米被视为适合酿造的酒米)。可酿造出芳醇又浓厚的日本酒。

#### 彗星 SUISEI

是于2006年用初雫和吟风交配生产出的品种。蛋白质含有率低且与吟风一样肉厚又米粒大,生产性高。可酿造出香气口感温和,淡丽辛口的日本酒。

#### 北雫 KITASHIZUKU

是2014年诞生的北海道酒米中最新的品种。有心白发现率高,米粒和心白大,抗寒且产量多三个优点。杂味少,适合酿造口感柔和的酒。口感介于浓厚且甜口重的吟风和端庄辛口的彗星之间。

## 日本酒的基础知识

日本酒就味道、香气而言大抵上可以分成四种分类。  
而主要的关键与焦点,就在于日本酒的香气。  
如果知道日本酒的基本四种分类,就能够很轻松地享受日本酒。

### 香气明显型 薰酒 (kunshu)

华丽的香气与清凉的风味,作为餐前酒是最适合不过的。  
如同欣赏白葡萄酒的香气,长期以来都受到海外消费者的欢迎。

[特征]

很推荐给第一次接触日本酒的人。令人愉悦而华丽的味道,特别受到女性的欢迎。为了确保这如果果般的香气,饮用时要注意不要太热或太冰喔。

[推荐的菜肴]  
白身鱼意式生鱼片、生春卷、  
海鲜醋物、鸡里肌佐梅酱

●推荐的饮用方式

温度范围	推荐饮用的温度
冰饮 (约摄氏5度)	●●●●●
冷饮 (约摄氏10度)	●●●●●●
常温 (约摄氏15度)	●●●●●●●
温酒(温燗) (约摄氏40度)	●
热酒(热燗) (约摄氏50度)	

●酒的种类 / 大吟酿酒、吟酿酒等等

### 浓郁香醇型 醇酒 (junshu)

丰富的旨味(鲜味),和米原本馥郁的味道。可以感受到传统日本酒最正统的香气,目前在全世界的人气也急速上升中。

[特征]

完完全全代表日本酒的类型,是能和下酒菜完全匹配的酒款。特别是热酒(燗酒),最能表现出它浓郁醇厚的特色。特别推荐用「温燗」的饮用方式。

[推荐的菜肴]  
味噌关东煮、起司锅、鱼贝类的盐渍、  
马铃薯沙拉

●推荐的饮用方式

温度范围	推荐饮用的温度
冰饮 (约摄氏5度)	●
冷饮 (约摄氏10度)	●●●●●
常温 (约摄氏15度)	●●●●●●●
温酒(温燗) (约摄氏40度)	●●●●●●●
热酒(热燗) (约摄氏50度)	●●●●●

●酒的种类 / 纯米酒、本酿造酒等等

### 清爽滑顺型 爽酒 (soushu)

标准的简单而轻快的香气,不会喝腻的清爽感。  
能够和广泛的料理完美的搭配。

[特征]

正所谓的淡丽型态,是很多人喜爱的清爽口感。适合搭配各种不同料理,也是其一大魅力。不妨品尝这款酒在充分冷却后所呈现的俐落口感。

[推荐的菜肴]  
冷豆腐、蔬菜冻、  
川烫叶菜类、炸鸡块

●推荐的饮用方式

温度范围	推荐饮用的温度
冰饮 (约摄氏5度)	●●●●●●●
冷饮 (约摄氏10度)	●●●●●●●
常温 (约摄氏15度)	●
温酒(温燗) (约摄氏40度)	●
热酒(热燗) (约摄氏50度)	●●●●●

●酒的种类 / 普通酒、本酿造酒、生酒、  
生贮藏酒等等

### 复杂芳醇型 熟酒 (jukushu)

充满着浓醇而复杂的口味,常常被认为是绍兴酒,是爱酒人士偏爱的口味。能享受在时间交织下所形成的厚重「熟成」的世界。

[特征]

在低温或常温下经过长时间的熟成而产生了一种浓缩与厚重的味道。如同辛香料或是果干般的浓醇滋味。非常推荐和重口味的料理或是下酒菜一起品尝。

[推荐的菜肴]  
蒲烧穴子鱼(蒲烧鰻)、麻婆豆腐、  
卤猪肉、果干、羊羹

●推荐的饮用方式

温度范围	推荐饮用的温度
冰饮 (约摄氏5度)	●
冷饮 (约摄氏10度)	●●
常温 (约摄氏15度)	●●●●●●●
温酒(温燗) (约摄氏40度)	●●
热酒(热燗) (约摄氏50度)	●●●●●

●酒的种类 / 长期熟成酒、古酒等等

## 也有新酒藏问世! 以酒探访北海道

截至2022年9月止,北海道内有14处酒藏及16处制造场。  
无论是有着140年以上历史的酒藏,还是新建的酒藏,都在酿造扎根于当地环境,独具特色的美酒。  
您可以参观酒藏,也可造访酒藏的直营店,或者订购到家中体味旅游的感觉。  
不妨慢慢寻找您中意的美酒吧。

### 北海道的酒藏有所增加的理由

近年,北海道的酒米因其稳定的供给及高品质深受瞩目。在日本,北海道按人口比例的酒藏数仍不算多,北海道民喝北海道产酒的比例也不算高,但反过来讲将来会有很大的上升空间。有句话叫“酒乡即是米乡”,北海道正是大米之乡。因此,北海道内的新酒藏正在逐步增加。

### 以登陆UNESCO非物质文化遗产为目标 传统的酿造

2022年2月、在日本文化厅举办的文化审议会非物质文化遗产的部会上,【传统的酿造】被选定为UNESCO非物质文化遗产(代表人类非物质文化遗产的一览表)的提案候补,与2013年登陆的【和食】相结合,相信世界对日本酒与和食的关注度会更高。

## 想知道的 日本酒小知識 酒標上記載的資訊

### 杜氏(酒釀負責人)

釀造清酒的最高負責人。  
酒藏的主人,會將釀酒的工作完全委任杜氏執行。

### 精米步合

係指將米磨碾後  
剩下的百分比。

### 日本酒度

以數據的方式表現日本酒中含有糖分的多寡。  
一般而言,正數表示辛口,而負數則代表甘口。

### 酸度

日本酒在釀造過程中會產生乳酸、琥珀酸、蘋果酸等的數值。  
酸度愈高則會抵消酒中的甜味而有辛口的感覺。

### 胺基酸

表示會產生旨味(鮮味)的胺基酸數值。在日本酒當中,會產生穀胺酸、精氨酸、酪胺酸等20餘種的胺基酸。一般而言,胺基酸度愈高代表該款日本酒的旨味愈濃郁;反之胺基酸度愈低,則表示該日本酒愈傾向淡麗、清爽的口感。

关于北海道的日本酒

### 北海道酒造组合

<http://www.hokkaido-sake.or.jp/>



北海道的观光信息

### 北海道观光振兴机构

<https://www.visit-hokkaido.org/>

