

知

it is JAPAN

日

知日MOOK

△

茶乌龙 / 主编

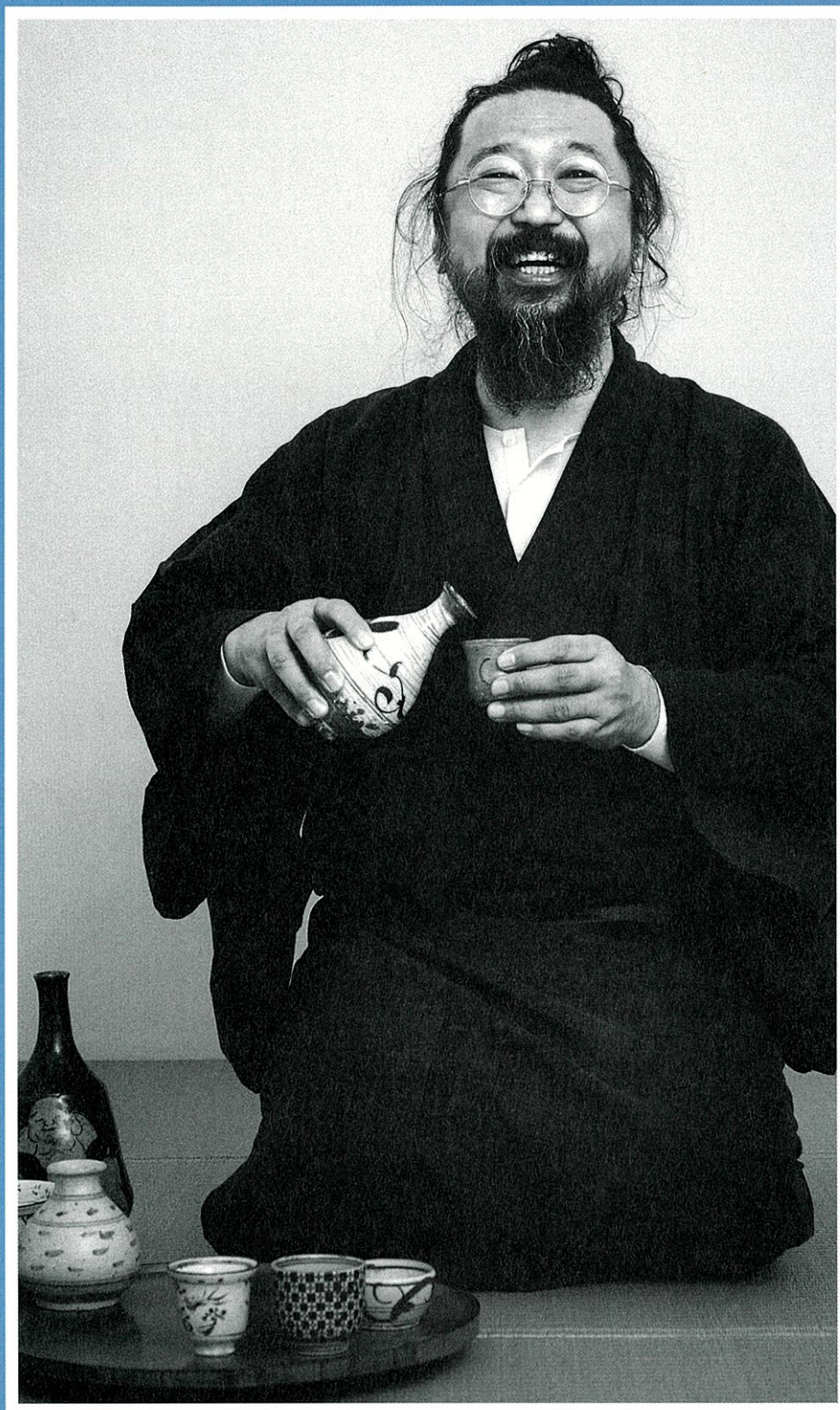
38

に
ほん
しゆ
あじ

日本酒之味

特集

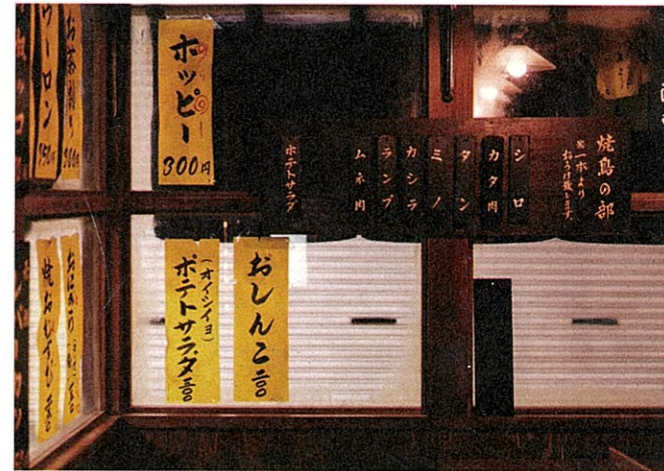
日本酒味觉之旅指南书



村上隆 Takashi Murakami



中信出版集团 · CHINACITICPRESS



e.

f.

g.

“想要推广清酒。”

有美术馆这样一个产业，而我现在并没有融入日本的美术馆产业里，因为我不太喜欢。

现代美术无论个人如何努力，人的独创性还是要受到国家、历史传承、地域的影响。而日本的现代美术却完全忽视这些，仅仅是追求所谓的无限自由。我觉得这是因为二战后在日本的情操教育中，是以“华德福理论”作为基础，而在其过度地发展后，像这种无限制的自由变成了最重要的。但是，对于现代美术来说，历史、文脉传承等才是重要的，日本的美术界对这一方面并没有足够重视。

和美术界一样，清酒业也有一些税金、销售等方面“必须这样做”的规矩。只有打破常规、彻底改变，才能创造出新的东西，

但是惯例就是惯例。我们的世界也是如此，人们坚守着惯例。我也没能打破它，好像是完全被孤立，孤零零地努力着，他们NEXT 5的处境与我相同，因而产生了强烈的共鸣。我认为日本的酒业在二战后并没有得到认可。其中三得利威士忌“饕”真正地得过奖，受到了中国人的热购，可大部分酒没有得到世界的关注。

原因之一，清酒不容易保存，不像红酒那样越陈价值越高，很难在世界范围内流通。

这次酒瓶的设计，并非为了提高清酒的价值，只是想，艺术界的人带上很有趣的红酒去做客，我为什么不可以设计同样有趣的清酒酒瓶呢？仅此而已。

在我跟NEXT 5等革命性的制作者接触后，让我感到非常有趣的是，大家努力地酿

酒，是否可以赚钱没有特别关注。我对此感到非常意外，也许这就是日本二战后的心理状态的特征吧。我之前一直在问新政酒造的佐藤先生，“这个能不能赚钱？”

我总是想到是否盈利，或是事情会变成什么样。其实，这次的项目计算起来，成本很高，卖价却不太高，即使是大获成功也不算什么大事，利润并不高。

所以，我一直在想：利润如此之低，为什么还要酿酒呢？还是卖水吧。把原价1日元的东西以150日元的价格卖出去。

这次，我参与了NEXT 5 2016年的项目，但是我真正感兴趣的是，今后每年我都会参与制作，开拓包括海外的流通、销售等市场，让清酒能够得到进一步的推广。

——村上隆参与的清酒今后是否每年都会更新？听起来让人觉得很是期待啊。



e-1.

出羽樱酒造 Dewazakura shuzou

两次获得 IWC 清酒部门冠军酒的酒藏

e-3.



Deta
 创立时间 1892 年
 员工人数 50 名
 年出货量 未公开
 〒 山形县天童市一日町 1-4-6
 ☎ 023-653-5121
 可参观 (参观免费 / 工作日 9 点 ~15 点 / 需要预约)
www.dewazakura.co.jp



e-1. 被丰富的自然环境所包围的酒藏。始收集陶器，还创立了出羽樱美术馆。
 e-2. 雪国的酒藏。现任董事长是第四代，是相对比较年轻的藏元。第三代管理者为了磨练美感开

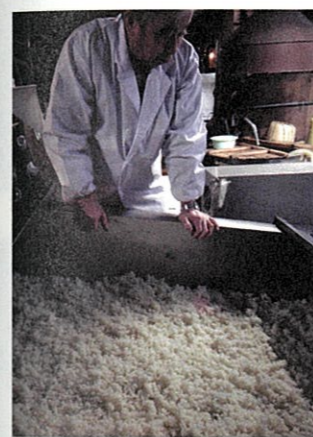


e-2.

赛，它的“出羽樱 出羽之里”还荣获了冠军酒称号。正如董事长仲野益美所说，酒藏的宗旨是“重视家乡，一家之主要参与酿酒，不造以稀有体现价值的虚幻之酒”，他一直以来坚持如此。在出羽樱酒造的旁边还有一座出羽樱美术馆，在这里可以观赏到各式各样的陶器。JR 天童站下车，步行 15 分钟。



f-1.



f-2.



f-3.



f1~f3. 将米洗后蒸制使其发酵所酿成的清酒。其众多工序并没有依赖机械而是手工操作。在寒冬中的劳作成了与寒冬的斗争。

f4. 福小町 大吟酿 720ml

木村酒造 Kimura shuzou

摆脱停业危机酿出冠军酒

Deta
 创立时间 1615 年
 员工人数 17 名
 年出货量 900 石 (1.8L 容量 9 万瓶)
 〒 秋田县汤泽市田町 2-1-11
 ☎ 0183-73-3155
 可参观 (参观免费 / 工作日 9 点 ~16 点 / 需要预约)
www.fukukomachi.com



f-4.

木村酒造酿造的“大吟酿 福小町”于 2012 年荣获 IWC 清酒部门冠军酒。木村酒造即使在秋田县汤泽市也算是规模很小的造酒作坊，但这里一年都可以参观，银座非常有名的寿司店“久兵卫”也一直采购这里的酒，是内行人都知道的名牌酒。董事长米山忠行是地道的秋田人，有着秋田人特有的直爽。他在向我们讲述伦敦 IWC 清酒部门获奖仪式时说道：“那个时候真是紧张得要死。我们公司在大概 20 年前差一点儿停业，多亏了有着亲缘关系的植村家族，因影视制作被大家熟知

的东北新社正是植村家创建的，植村家将木村酒造作为东北新社下的集团，我们才得以存活了下来。植村徹董事长当时也一同前往了伦敦的颁奖典礼，当福小町被宣布是冠军酒时，我感到植村家长年的恩情今天终于得报，此外对一直以来为我们提供制造品质优秀的清酒环境的植村董事长的感激之情更是溢于言表。”之后，木村酒造事业部成为株式会社木村酒造，米山先生也由事业部长成为董事长。JR 汤泽站下车，步行 10 分钟。

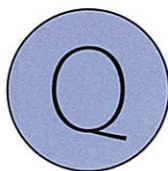
特集 日本酒之味

清酒课堂
LESSON1

杜氏

杜氏

原口纯子 / text
张田、张芝 / translate
森井久寿生 / illustrate



杜氏 (TOUJI) 是什么?

“杜氏”是酒藏中率领酿酒集团的最高责任者，诞生于17世纪中叶。当时奉江户幕府下发的命令，酿酒要避开容易腐败变质的夏天，仅在冬天酿酒。同时，在农闲期，从村子前往各个地区的酒藏，产生了负责酿酒的专业外出工作集团。其领导者就是杜氏。杜氏从一个村中率领几人或者十几人前往酒藏，在酒藏度过100天有余。在科学技术并不发达的时代，酿酒全靠杜氏的经验和直觉。若成功，杜氏便能收获搭宅建户的财产，然而如果中途失败让酒腐坏变质的话，酒藏就会残留恶性细菌，多数情况下会因为再也无法酿酒而宣告破产。是伴有重大责任、赌上性命的工作。杜氏在农村结束收稻的11月，率领集团进入酒藏，这就是“进藏”。然后在接下来的100余天里持续高度紧张的工作。酿酒需要以眼睛看不见的菌为原料使其发酵变化。机械化发展之前，杜氏酿酒时必须目不转睛地盯着看，时常也会有连续数日根本无法睡觉的情况。

观察活着、不断变化的素材，判断采取怎样的手段，根据杜氏的方法产出的每一种不同的酒，就由集团来继承。

留存至今的该集团的所属组织“杜氏组合”，

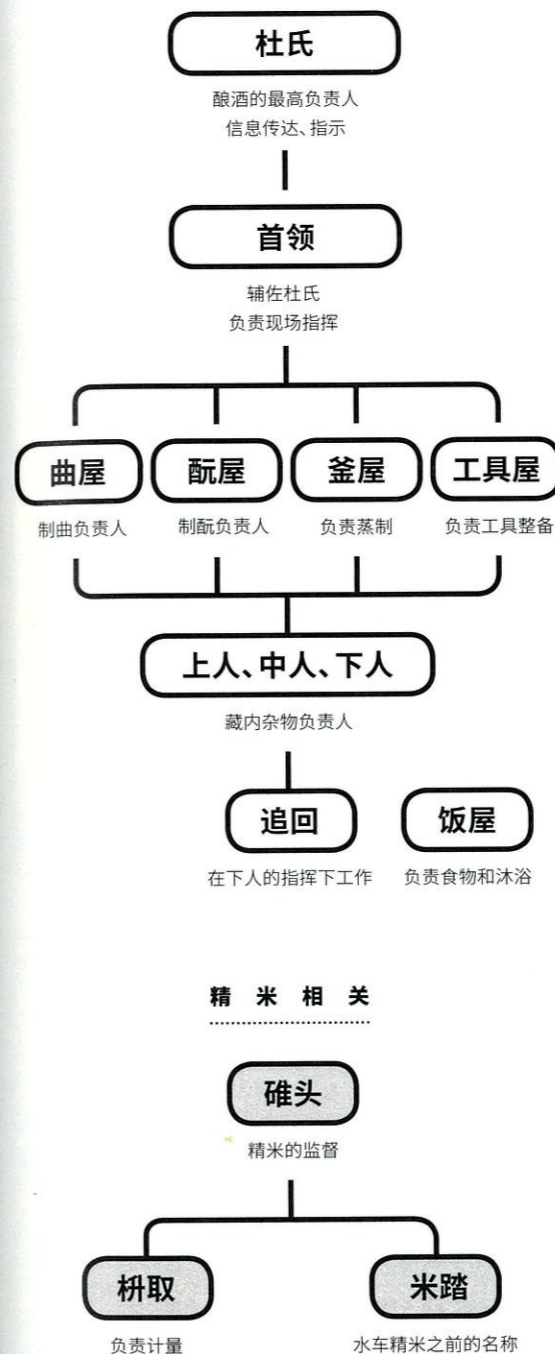
日本全国主要杜氏集团

- ① 青森县 / 津轻杜氏
- ② 秋田县 / 山内杜氏
- ③ 新潟县 / 越后杜氏
- ④ 石川县 / 能登杜氏
- ⑤ 福井县 / 越前糠杜氏、大野杜氏
- ⑥ 冈山县 / 备中杜氏
- ⑦ 广岛县 / 广岛杜氏
- ⑧ 岛根县 / 石见杜氏、出云杜氏
- ⑨ 福冈县 / 柳川杜氏、久留米杜氏
- ⑩ 长崎县 / 肥前杜氏、生月杜氏、小值贺杜氏
- ⑪ 山口县 / 大津杜氏、熊毛杜氏
- ⑫ 爱媛县 / 越智杜氏、伊方杜氏
- ⑬ 高知县 / 土佐杜氏
- ⑭ 兵库县 / 丹波杜氏、南但杜氏、但马杜氏、城崎杜氏
- ⑮ 京都府 / 丹后杜氏
- ⑯ 长野县 / 小谷杜氏、諏访杜氏
- ⑰ 福岛县 / 会津杜氏
- ⑱ 岩手县 / 南部杜氏



来源：《从零开始日本酒入门》

传统的杜氏集团成员构成



来源：《日本酒的科学》

有着数百名注册者。战后完成经济高速增长之后，农村的变化翻天覆地，希望从事酿酒这一繁重体力劳动的年轻人骤减，杜氏组合面临着严重的继承人问题。

也有酒藏持有人不从杜氏组合接收派遣工作人员，而是自己成为杜氏尝试酿酒。另外，在近代的组织制度下，也有不少雇佣酿酒的人成为社员、成为酿造长的例子。还有酿酒工厂使用电脑，尽可能减少人力部分进行酿酒。

但是，最近的积极变化是，和酿酒完全没有关系的城市里的年轻人，由于自身愿望投身酿酒事业的例子不断增多。随着机械化酿酒不断发展，可以发挥人类的敏锐感觉的传统酿酒反而更加有魅力。有很多听说有这样实行传统酿酒的酒藏后前来的年轻人。另外，一度被视为禁忌的女性杜氏和外国人杜氏也相继出现。最近也出现了在酒瓶上写着杜氏名字的清酒产品。是谁酿造的呢？究竟是高龄的酿酒师傅，还是年轻女性？在考虑这些事情的过程中，啜上一杯清酒，也会变得快乐起来。清酒变革期正在到来。

在优秀的领导者「杜氏」的指挥下，集团共同努力，致力于酿酒。



日本人均酒类消费量 TOP 5

2014年

- NO.1**
东京都 110.9L
- NO.2**
高知县 96.0L
- NO.3**
青森县 93.8L
- NO.4**
秋田县 92.4L
- NO.5**
宫崎县、新潟县 91.8L

来源：国税厅报告《酒的指南》
(酒のしおり)

长崎县



推荐的地酒
杵之川酒造“樽酒”
(长崎县谏早市唯一酒藏)



推荐人
糸屋悦子
季刊《乐》(楽)
发行人

只有樽酒才有的丰厚香味和清爽味道的杵之川“樽酒”，和它相配的是卵之花鮓。
将炒豆腐用醋调味，卷上醋渍银带鲱，外观也非常美丽的卵之花鮓是初夏限定的美味菜谱。



推荐料理
卵之花鮓



推荐的地酒
元坂酒造(三重县多气郡大台町)的酒屋八兵卫 山废纯米酒 伊势锦



推荐料理
伊势烤虾
伊势鲜牡蛎



推荐人
坂美幸
月免舍 季刊《NAGI》
主编

坐拥伊势神宫的三重县，也是蛤蜊、伊势虾、鲍鱼、河豚等豪华海鲜的宝库，随着时节变化而各有不同，从秋天到冬天，鸟羽、志摩的海岸边能够连续捕获上等的牡蛎。与新鲜牡蛎生食或烧烤相得益彰的是用梦幻的米酒“伊势锦”酿造的酒屋八兵卫的山废纯米酒。米的口感丰富，用海鲜的盐味和一和会更加美味。

鸟取县



推荐的地酒
纯米吟酿 满天星
(諏访酒造・鸟取县智头町)



推荐人
今井出版 石原美和
出版《岛根酒乐探访》(しまね酒楽探访)、
《鸟取酒乐探访》(しまね酒楽探访)



推荐料理
奶油煮

把好水好米的味道完全给引导出来的纯米吟酿。加热喝的话美味会更加倍。满天星起名源于本地山上盛开的像星星一下闪烁的杜鹃花。与芝士、奶油等更是绝佳搭配，另外，与培根蛋面、奶油煮等西餐搭配也很合口。

山形县



推荐的地酒
出羽樱 纯米大吟酿 一路



推荐人
大山めぐみ (megumi)
《月刊山形 ZERO ★ 23》



推荐料理
盐渍鲑鱼

山形县天童市的酒藏出羽樱的醇厚的米的味道在一杯酒中扩散。配合生鱼片或者生牛肉片等前菜，推荐作为清爽冰凉的食前酒饮用，可以牵引出鱼肉的纤细味道。另外，使用山形县的冲合、庄内浜迎接季节的萤火鱿(ホタルイカ)的盐渍鲑鱼与美酒也非常相配。

北海道



推荐的地酒
北之锦 秘藏纯米酒 小林酒造



推荐人
和田哲
株式会社 Aruta (あるた) 出版《O.tone》
编辑部



推荐料理
猪肉角煮

3年以上熟成的超浓厚辛口古酒，散发着熟成酒的强烈力量与芳醇，冷却后会有刺激的酸味，温热后饮用，温和的甜味在口中散开。肉质浓醇的角煮可以留住熟成酒的芳醇。根据个人喜好，也可以和甜点、中华料理相配。

三重县

神奈川县



推荐的地酒
坂之下
吟酿纯米酒



推荐人
山本太平
月刊《鎌仓春秋》(かまくら春秋)



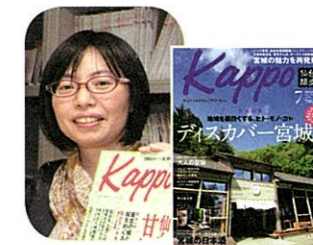
推荐料理
湘南小沙丁鱼

镰仓市没有本地酒厂。镰仓本地酒店三留商店卖的坂之下(此酒因为商店的位置而命名)产于姐妹城市长野县上田市。坂之下为吟酿纯米酒，是店里的招牌产品。抱着酒瓶的照片中人为三留商店的老板娘三留昭代。与它最相配的菜是湘南小沙丁鱼(湘南しらす)。

宫城县



推荐的地酒
新泽酒造店
伯乐星纯米吟酿



推荐人
梅津文代
《Kappo》副主编



推荐料理
石卷产“金华熏制青花鱼”

“伯乐星”是一种可以将食材的风味进行最大程度地发挥，作为酒自身是配角，温柔地陪伴着食物的“终极的食中酒”。推荐冷却到7°C左右，在葡萄酒的薄酒杯里喝。配合肉质肥厚的石卷产“金华熏制青花鱼”半解冻后切片，伯乐星能让浓厚的肉质更加凸显。

2

东京农业大学
“食与农”
博物馆 /
picture
courtesy
&
text
王媛媛 /
translate



a.



b.

c.



a. 以日本传统面具“okame”(おかめ)和“hyottoko”(ひよっこ)为模型的猪口(chyoko, 清酒专用的陶制酒杯)。
b. 莺德利。酒器, 倒酒时会发出莺鸣一般的响声。
c. 可杯(bekuhai), 高知县及其附近地域酒席游戏的道具。绘有滚动骰子的图案“okame”“hyottoko”和“天狗”(tengu), 坐在骰子微小凸起所指方向的人必须用相应图案的猪口喝酒。

拥有超过 200 件酒器收藏的
“食与农”博物馆

日本唯一的私立农业大学东京农业大学于 1891 年创立, 并于 1950 年开设酿造科, 众多酒藏子弟在此学习。2004 年, 作为展示大学教育和研究成果的场所, 开设了与大学相邻的“食与农”博物馆。“食与农”博物馆常设展示酿造科创立者住江金之博士收藏的超过 200 件与酒相关的器具, 是能让人清楚地了解日本人与酒的关系, 使饮用清酒变得更加有趣的博物馆。

Data

“食与农”博物馆

地址 东京都世田谷区上用贺 2-4-28

电话 03-5477-4033

入场免费

休息日 周一、每月最后一个周二、大学规定的日期

开馆时间 4 ~ 11 月 10:00 ~ 17:00

12 ~ 次年 3 月 10:00 ~ 16:30

<http://www.nodai.ac.jp/syokutonou>



d.



e.



f.



g.

d. 博物馆内一面墙壁装饰着东京农大毕业生们所在酒藏生产的清酒。
e. 博物馆积极举办以“食与农”为主题的演讲会和体验学习。
f. 貉子德利。
g. 放上猪口的貉子德利看起来就像貉子戴着草帽。

清酒を温めて楽しむには？

温酒的乐趣

原口纯子 / text

森井久寿生 / illustrate

曹畅 / translate

最近,在海外越来越流行将吟酿酒等清酒冷却后再享用,而实际上,大部分的清酒都是加热后味道更好,口感也更温和。

“适当加热清酒”的这道工序被称作“燗”(kan),

而加热过的清酒被称为“燗酒”(kansake)。

据说,在加热时,有五摄氏度的不同都会使味道变得不一样。

每个温度都会细分到不同的酒名。

我们可以在此感受到日本人在清酒里注入的能量。

另外,给酒加热的道具也有很多,

讲究起来也是无边无界的。

“燗”需要花一定的工夫。日本人进到居酒屋后,会先点啤酒。一是因为它能起到润喉作用,再者它很快能被端上来。所以我们经常能看到,人们先是爽快地用啤酒干杯,然后再开始享用燗酒。而燗酒作为“餐中酒”,与料理的相合度也很高。

a. ちろり(chirori)
盛装清酒、放入热水中进行“燗”的道具。具有高导热性能的锡制温酒器最佳。



b.



最简单的温酒方法

超热燗
飛び切り燗

55

这个温度下,用手拿容器会感觉到很烫。酒香变浓,味道也变得更辛口。

热燗

50

德利里会不断冒出热气。拿着德利或猪口时会感觉烫。这时香气会变得刺激,味道也变得辛口。

上燗

45

此时德利和猪口会有点儿烫手了。一注入酒就会冒热气,味道也会变得柔和、细腻。

温燗

40

“温而不热”,这个温度能使酒更香郁浓厚,也更加入味。

人肌燗

35

喝酒时能感觉“微温”。

暖阳燗

30

日向燗

据说这是

室温

20

日本房屋玄关处的温度,用德利能感受到丝丝凉意。

凉风

15

凉冷え

冰花

10

花冷え

寒雪

5

雪冷え

0



锅内注冷水至德利全高的70%处。



水加热到沸腾后停止加热。



将盛有清酒的德利放入热水中,直至酒加热到你喜欢的温度后拿出。

酒にまつわる

日本語

与酒相关的日语

原口纯子 / text

森井久寿生 / illustrate

赵子明 / translate

饮酒是日本人生活中最常见的行为之一。喜欢酒的人、酒量好的人、酩酊大醉的人……各式各样的人都有。

所以在现代日语中也充满了与酒相关的词语。



猜谜

1

在空白处填入正确的句子。

辛党

karatou

不能喝酒的人被称为

甘党

amatou

酒飲み

sakenomi

左党

Satou

不能喝酒的人被称为

右党

utou

酒好き

sakezuki

上戸

Jogo

不能喝酒的人被称为

下戸

geko

飲み助

nomisuke

喜欢酒的人

酒量好的人

のんべえ

nonbe

大酒飲み

oozakenomi

酒豪

shugo

底なし

sokonashi

ざる

zaru

うわばみ

uwabami

喝酒

飲む

nomu

一杯やる

yippaiyaru

一献傾ける

ikkon katamukeru

喝醉的人

酔っ払い

yopparai

おおトラ

ootora

特指酒后胡闹的人。トラ是老虎的意思。

猜谜

2

在空白处填入正确的句子。



正确答案 Answer 1 喝吧! (飲もう!) Answer 2 醉鬼! (酔っ払い!)

LOVE 酒粕

清酒から生まれる健康食品「酒粕」を使って 試してみたい8レシピ。

爱上！酒糟

由清酒诞生的健康美食 加入酒糟后的八大美味食谱

山脇 riko / cooking & text & photo

张媛 / translate

rikoskitchen / support <http://rikoskitchen.com>

若去日本的酒屋，想买的东西中肯定有一样是酒糟。清酒是将蒸过的大米经繁杂的工序发酵，最后压榨而得，而酒糟便是那些残渣。虽说是残渣，但是因为其营养丰富，富含膳食纤维、维生素、矿物质，以及甜味之源氨基酸、曲霉菌、酵素及其多肽等营养物质，从古代开始便广泛用于日本人每天的食物中。

传统的吃法是把酒糟放入热水中，加入适量姜片和蜂蜜，便制成了“酒糟甜酒”。

如果在菜肴中加入少许酒糟的话，一定会尝到意想不到的美味。

以下是加入酒糟的八大食谱，一定要试一下哟。

这个汤汁
非常美味，
强烈推荐！

食谱
1
多汁醉猪肉

材料 (4人份)
猪里脊块 500g-600g
水 400cc (根据锅的大小可以适当调整)
A 酒糟 200g
A 姜片 30g

① 猪肉入锅，加水，水面与肉表面平齐。然后放入A，轻轻盖上锅盖，开中火。咕嘟咕嘟沸开后，调小火慢炖40分钟。

② 用竹签轻扎猪肉，若流出晶莹剔透的汤汁的话，关火冷却至人体温度。(久置冷却可以让猪肉充分吸收水分，是猪肉变得多汁的重要一步。)



※ 储存的话，连肉带汤放入保鲜盒，可在冰箱中储存4日。肉和汤分开存放的情况下，为了不让猪肉接触到空气，一定要用保鲜膜包裹后存放。

食用方法
① 直接吃。将炖好的猪肉切成约1cm厚度，加入青菜(如水芹、香菜等都可以)。
② 以汤汁2、酱汁3、黑醋1的比率混合调汁，蘸着吃。

食谱
2
酒糟猪肉汤

材料 (4人份)
A 用酒糟腌制的猪肉熬制后的汤汁 300ml
A 生姜 适量
A 小葱 (切葱片) 一根
A 西红柿一个 (切成大约2厘米厚的块状)
盐 少量勺 1/2
胡麻油 少量勺 1/2



在宿醉后的
清晨喝
特别舒服。

■ 把A放入锅中，开中火待至沸腾后，尝味、加盐，最后放入事先准备好的胡麻油。

※ 配料的话，加入豆芽或土豆也很配哟。

大爱！酒糟

维生素B2是米的26倍，B6是米的47倍，酒糟就是如此营养丰富的美容食品。最近酒糟被发现不仅可以吸收脂肪、油脂，对于胆固醇的降低也大有功效，因此成为大受欢迎的健康食品，也在知日派中大受追捧。酒糟根据其发酵时间、发酵后的形态可以分为板状酒糟、散装酒糟和搅拌酒糟三种，保存期限都是可以冷藏保存2个月左右。如果在日本购买了酒糟的话，在旅游地开始就要保存在冰箱中了。当然酒糟也不是在常温中就马上会坏的东西，因此也不必太过紧张。如果气温是10度以下的话，常温保存也没有问题。



① 将鸡翅、水、酒糟放入锅中，开中火(切记要从冷水开始加热)。

② 锅沸腾后，将火调小，加入味噌和蜂蜜，水分烧至一半后继续开中火至水分沥干。



带着骨头的
鸡肉变得
非常松软，
跟葡萄酒
也很配。

食谱
3
酒糟味噌烧鸡翅

材料 (2人份)
鸡翅 6只 (大约300g)
水 200cc
生姜 20g
酒糟 100g
味噌 (如条件满足，日本的味噌当然最好了；如若不可，中国的黄豆酱也可以) 大量勺 3勺