

焼酎が先？ お湯が先？ 注ぐ順番で香りや味わいがガラリと変化

監修・NPO 法人 FBO 研究室

今日は、今の時期にピッタリな本格焼酎のお湯割りについてのお話をしましょう。

本格焼酎の飲み方は、ストレート、オンザロック、水割り、お湯割りとさまざまですが、その中でも温めて飲むスタイルがこれほど定着しているのは、世界中に存在する多種多様な蒸留酒の中で本格焼酎くらいと言っても過言ではありません。本格焼酎ならではの楽しみ方といえるでしょう。



お湯を先に注ぐと、まろやかな飲み口になります

そんな本格焼酎のお湯割りは、グラスにお湯と本格焼酎を注ぐ作り方が一般的ですが、本格焼酎とお湯の割合を変えることで好みの温度とアルコール度数に調整できるのも利点です。

ところで、自分で作って飲んだお湯割りと、専門店で提供されたものの、味わいが違うと感じたことはありませんか？ 同じ銘柄でも、専門店で飲む方がアルコールの刺激が少なく、まろやかで…。

それは、きっと焼酎の特徴や飲み方を知り尽くした、焼酎唎酒師のようなプロの提供者がサービスしているからではないでしょうか。

プロの提供者がお湯割りを作るときに意識するのは、グラスに注ぐ順番です。なぜならお湯と焼酎の順番を変えるだけで、香りや味わいがガラリと変わるからです。

お湯が先の場合、お湯の温度が下がりやすく、熱すぎないお湯割りを作れます。また、アルコール成分の揮発が抑えられるため、まろやかな飲み口に仕上がります。一方で、焼酎が先の場合、焼酎の注ぐ量を調整しやすいというメリットとともに、アルコールの揮発を逆手にとって、キリッと引き締まったドライな後味にすることができます。

その時の気分や料理などに合わせて香味を変えられる本格焼酎のお湯割りを、ぜひご自宅でも楽しんでみてください！

参考文献 『焼酎の基』 著：日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会(SS)

【注意】

- ・記事、データ等の著作権その他一切の権利はNPO 法人 FBO に帰属します。
- ・記事・データ等の正確性については万全を期しておりますが、当該記事・データ等の利用により生じた不利益や問題等について当会は責任を負うものではありません。
- ・記事・データ等は予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。