

酒は飲料だけでなく、調味料として料理に活用すると料理の幅を広げることができ、また食材のしたごしらえにも活用できます。今回は酒の特徴・使用方法をご紹介します。

(酒の特徴と使用方法ご存じですか?)

(清酒の特徴)

米と米こうじを主原料にした醸造酒・日本酒ともいいます。発酵によって、こうじ菌が米のでんぷんを糖分に変え、酵母が糖分をアルコールに変えて酒になります。

(使用例)

清酒はにおいを消す効果があるので、魚介の焼き物や蒸し物の下処理に使います。隠し味として煮物や蒸し物にうまみや風味をつけ、味に深みをつけます。焼き物の照りや風味づけにも効果的。

(料理酒の特徴)

調理用を目的につくられた清酒タイプの調味料で発酵調味料と表示されます。主成分は、アルコール・アミノ酸・有機酸・糖類などで、清酒に近いものから、うまみ成分を添加したものなど製品によって幅があります。

(使用例)

発酵調味料には、清酒タイプのほかに、みりんタイプ(塩みりん)ワインタイプ、焼酎タイプがあります。用法は、それぞれの酒類と同じですが、塩分含量を確認し、調味のときの塩加減に注意することが大切です。

(紹興酒の特徴)

もち米を原料にした中国原産醸造酒。アルコール度は13%~20%で風味の豊かな黄褐色の酒です。長く熟成したものが高級品で老酒(ラオチュウ)と呼ばれるものがあります。色が黄褐色で香り・酸味・苦み・甘みを含み、清酒より濃厚な風味があります。

(使用例)

炒め物・煮物・焼き物などに加えると独特のエスニックらしい風味がつけます。中国料理では炒め物や煮物など和食での清酒に似た使い方がされています。

助手 名嘉山 聡子 他スタッフ

参考文献「うまさのサイエンス」NHK 出版