



JAPANOLOGY

清酒

〔日〕杉村启 著



南海出版公司

清酒

(日) 杉村启 著 陈恬 译



南海出版公司

图书在版编目(CIP)数据

清酒 / (日) 杉村启著; 陈恬译. —海口: 南海
出版公司, 2016.12
ISBN 978-7-5442-8601-5

I. ①清… II. ①杉…②陈… III. ①清酒—研究
IV. ①TS262.4

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第298718号

著作权合同登记号 图字: 30-2016-164

《HAKUNETSU NIHONSHU KYOUSHITSU》

© Kei Sugimura 2014

All rights reserved.

Original Japanese edition published by SEIKAISHA Co., LTD.

Simplified Chinese publishing rights arranged with SEIKAISHA Co., LTD.
through KODANSHA LTD., Tokyo and KODANSHA BEIJING CULTURE
LTD. Beijing, China.

清酒

〔日〕杉村启 著 〔日〕蓟优子 漫画

陈恬 译

出 版 南海出版公司 (0898)66568511
海口市海秀中路51号星华大厦五楼 邮编 570206
发 行 新经典发行有限公司
电话(010)68423599 邮箱 editor@readinglife.com
经 销 新华书店

责任编辑 翟明明

特邀编辑 李文彬

装帧设计 韩 笑

内文制作 王春雪

印 刷 北京新华印刷有限公司
开 本 850毫米×1168毫米 1/32
印 张 6.5
字 数 64千
版 次 2017年3月第1版
印 次 2017年3月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5442-8601-5
定 价 28.00元

版权所有, 侵权必究

如有印装质量问题, 请发邮件至 zhiliang@readinglife.com

致读者

广义的日本酒，指的是在日本生产、且使用日本独特技术酿造的酒类；而狭义的日本酒，指的就是清酒。

本书中，作者杉村启老师主要介绍的是清酒的相关知识，也有部分内容涉及了浊酒和烧酒。作为日本酒研究家，他出于严谨的考虑，在书中使用的是“日本酒”的说法，大家在阅读时，除了部分特别注明的内容，皆可将书中的“日本酒”理解为“清酒”。

目录



第1章 课前热身

第一课 当今的日本酒非常有趣 ...10



第2章 首先要掌握的日本酒基本知识

第二课 什么是特定名称酒 ...20

第三课 什么是食用酒精 ...29

第四课 掌握解读标签的方法 ...38

特别讲座① “三增酒” 已不存在 ...50



第3章 深入了解更多知识， 可以“看到”日本酒的味道

第五课 酿造方法能否决定日本酒的名称 ...54

第六课 米和酒的味道是否有关系 ...66

第七课 产地和酒的味道是否有关系 ...74

特别课程② 酿造年份和日本酒之日 ...82



第4章 品酒者眼中的日本酒

第八课 日本酒是否有饮用的“最佳时间” ...86

第九课 有些酒的味道是否和标签所写的不同 ...94

第十课 值得推荐的低酒精度日本酒 ...102

第十一课 什么是熟酒 ...110

第十二课 归根结底，应该如何挑选日本酒 ...117

特别课程③ 用IT技术拯救山田锦米和大米种植业 ...124



第5章 多种多样的饮酒方式

第十三课 怎样喝日本酒可以避免烂醉 ...128

第十四课 酒杯是否影响酒的味道 ...139

第十五课 温度与日本酒的绝妙关系 ...146

第十六课 日本酒如何搭配食物 ...155

特别课程④ 持续一整年的“四季酿造” ...162



第6章 如何邂逅新的日本酒

第十七课 选择对日本酒有讲究的酒馆 ...166

第十八课 如何购买日本酒 ...174

第十九课 参加日本酒相关活动 ...181

第二十课 日本酒应如何保存 ...189

特别课程⑤ 是否存在拒绝新客或选择客人的专卖店 ...196

结业式 日本酒确实非常有趣 ...198

后记 ...201

目 录



第1章 课前热身

第一课 当今的日本酒非常有趣 ...10



第2章 首先要掌握的日本酒基本知识

第二课 什么是特定名称酒 ...20

第三课 什么是食用酒精 ...29

第四课 掌握解读标签的方法 ...38

特别讲座① “三增酒” 已不存在 ...50



第3章 深入了解更多知识， 可以“看到”日本酒的味道

第五课 酿造方法能否决定日本酒的名称 ...54

第六课 米和酒的味道是否有关系 ...66

第七课 产地和酒的味道是否有关系 ...74

特别课程② 酿造年份和日本酒之日 ...82



第4章 品酒者眼中的日本酒

第八课 日本酒是否有饮用的“最佳时间” ...86

第九课 有些酒的味道是否和标签所写的不同 ...94

第十课 值得推荐的低酒精度日本酒 ...102

第十一课 什么是熟酒 ...110

第十二课 归根结底，应该如何挑选日本酒 ...117

特别课程③ 用IT技术拯救山田锦米和大米种植业 ...124



第5章 多种多样的饮酒方式

第十三课 怎样喝日本酒可以避免烂醉 ...128

第十四课 酒杯是否影响酒的味道 ...139

第十五课 温度与日本酒的绝妙关系 ...146

第十六课 日本酒如何搭配食物 ...155

特别课程④ 持续一整年的“四季酿造” ...162



第6章 如何邂逅新的日本酒

第十七课 选择对日本酒有讲究的酒馆 ...166

第十八课 如何购买日本酒 ...174

第十九课 参加日本酒相关活动 ...181

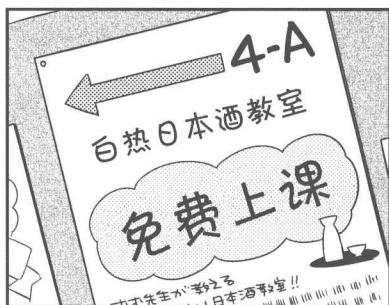
第二十课 日本酒应如何保存 ...189

特别课程⑤ 是否存在拒绝新客或选择客人的专卖店 ...196

结业式 日本酒确实非常有趣 ...198

后记 ...201

第1章 课前热身







好小



大家好
我是木木教授

冒出来



你是第一
次来吗?

噢



问你一个问题

欸?我吗



首先

你能想象这瓶
酒的味道吗？

純米吟醸 無濾過生原酒 星乃海

純米吟醸無濾過生原酒『星乃海』は、瀬戸内海に面した星
空の綺麗な地で醸されました。しつかりとした味わいながらも後
味のキレがよく、食事の邪魔になりません。若き杜氏が、次世
代を担うこれからの人に飲んでも欲しいという思いを込めて造っ
たお酒です。是非、さまざまな料理と一緒に味わってください。

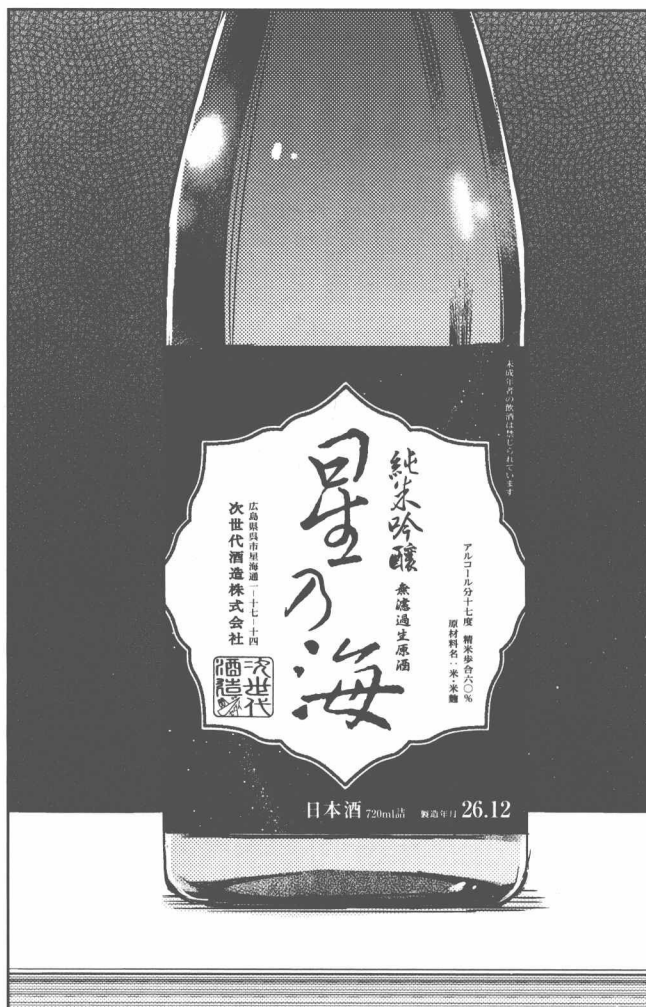
原 料 米	山田錦 100%
原 材 料 名	米・米麹
アルコール分	17度
精 米 歩 合	60%
日 本 酒 度	+2
酸 度	1.2
アミノ酸度	1.0
酵 母	非 公 開



日本酒 720ml詰 瓶造年月 26.12

次世代酒造株式会社

広島県呉市星海通1-17-14 <http://jl-sedai.jp/>
未成年者の飲酒は法律で禁じられています



不试喝看，怎么可能知道是什么味道啊？

也有例外哦

就算不试喝，只要有知识的话，差不多可以想象出来的

真的吗

真的

只要学会如何解读标签，不仅能很快找到自己想要的酒，还能把自己喜欢的味道描述出来

这样一来，就能更尽情地享受日本酒了

那么我们走吧

到既有趣又充满美味的日本酒世界！

你从今天开始就是我的助手了

严肃

欸？

第一课 当今的日本酒非常有趣

欢迎来到白热日本酒教室！我是任课老师木木教授，关于日本酒的一切就全交给我来讲解吧。这套课程一共有二十课，主要为大家讲述“不断进化的日本酒之现状”。你是否对日本酒感兴趣，却不太了解？是否喜欢日本酒，却只是单纯地在喝，并不了解其中奥秘？或是说不清自己到底喜欢哪种日本酒？这套课程就是针对像你这样对日本酒不太了解的新手设计的，和我一起学习关于日本酒的知识吧！

第一课的内容是：“当今的日本酒非常有趣！不懂日本酒是你的损失！”突然这么说，或许有人会不以为然，或是有其他酒类的爱好者觉得葡萄酒、啤酒、威士忌更有趣。