WAKONN

暮らしの中に和魂洋才を

『酒と食の調和』

日本酒とチーズのセミナー

日本酒学講師　早川由紀

https://www.wakonn.jp

ワークショップの流れ

1

日本酒とチーズの基礎知識

日本酒の種類と特徴　/　チーズの種類と特徴

2

国産チーズ

現状とテイスティングの基本

3

日本酒とチーズの相性

日本酒と国産チーズのペアリング　/　意外な組み合わせの理由

4

日本酒とチーズのテイスティング

試食と質疑応答

WAKONN

暮らしの中に和魂洋才を

『和洋の調和』

日本酒とチーズのセミナー

日本酒学講師　早川由紀

https://www.wakonn.jp

ワークショップの流れ

1

日本酒とチーズの基礎知識

日本酒の種類と特徴　/　チーズの種類と特徴

2

ヨーロッパ産チーズについて

味わいのバリエーション　/　日本酒とチーズの相性が良い理由

3

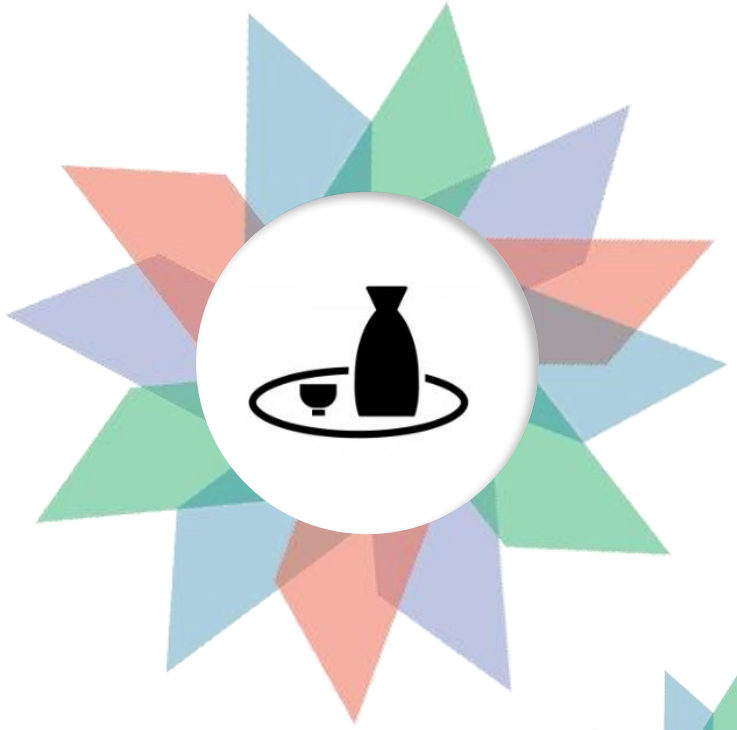
日本酒とチーズの相性

日本酒とヨーロッパ産チーズのペアリング

4

日本酒とチーズのテイスティング

試食と質疑応答



日本酒クイズ

次のうち、日本酒造りにおける職人の長にあたる人を特に何と呼ぶ？

杜氏　　酒領　　釜元

新酒ができたことを知らせる飾りである、酒造や酒屋の軒先に吊るされる杉の葉でできた大きな玉のことを何という？

酒森　　酒木　　酒林

日本酒の味を示す指標の一つである、甘口をマイナス、辛口をプラスで表したもののことを何という？

加糖度　　日本酒度　　酒味度

「日本三大酒処」とされる酒造の名所とは、京都府の「伏見」、兵庫県の「灘」とあと1つはどこ？

広島県の「西条」　　新潟県の「朝日」　　岩手県の「南部」

解答

次のうち、日本酒造りにおける職人の長にあたる人を特に何と呼ぶ？

杜氏　酒領　釜元

新酒ができたことを知らせる飾りである、酒造や酒屋の軒先に吊るされる杉の葉でできた大きな玉のことを何という？

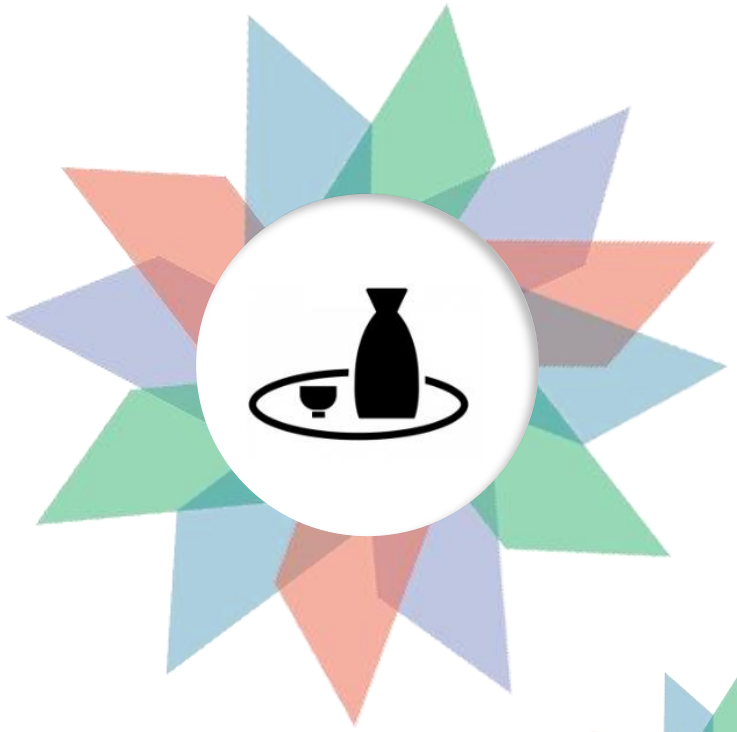
酒森　酒木　**酒林**

日本酒の味を示す指標の一つである、甘口をマイナス、辛口をプラスで表したもののことを何という？

加糖度　**日本酒度**　酒味度

「日本三大酒処」とされる酒造の名所とは、京都府の「伏見」、兵庫県の「灘」とあと1つはどこ？

広島県の「西条」　新潟県の「朝日」　岩手県の「南部」

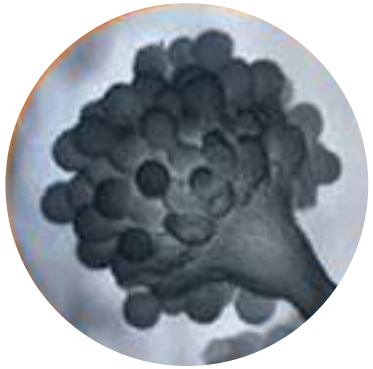


日本酒の基礎知識

種類と特徴

日本酒とは

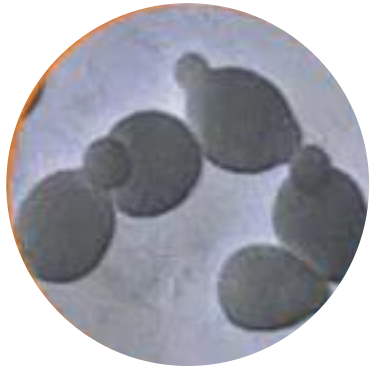
２００６年に「**国菌**」に認定



麹菌
（カビ）

日本酒とは

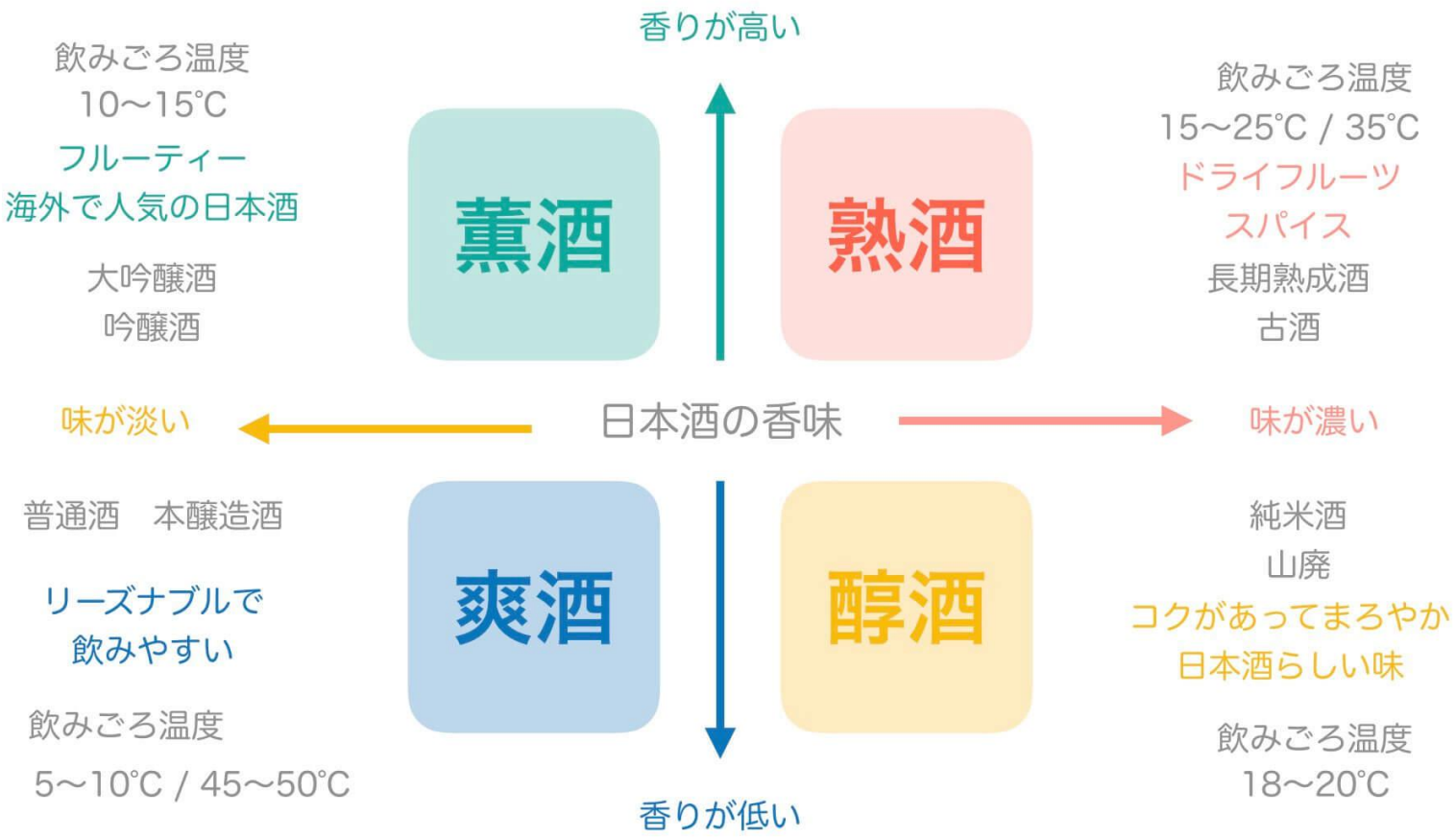
麹菌と酵母の働きを
応用して造られる醸造酒



酵母
（菌）

日本酒の香味特性別分類（4タイプ）

Classification of sake by flavor characteristics (4 types)



参照：散歩の達人×唎酒師　日本酒こだわり基礎講座（株式会社交通新聞社　発行）

日本酒度、酸度、アミノ酸度について

NIHONSHUDO　SANDO

日本酒度

甘辛度の目安となる数値

一般的にプラスが辛口、マイナスが甘口

酸度

日本酒の中にある酸の量を示す数値

主な酸は、乳酸、リンゴ酸、コハク酸

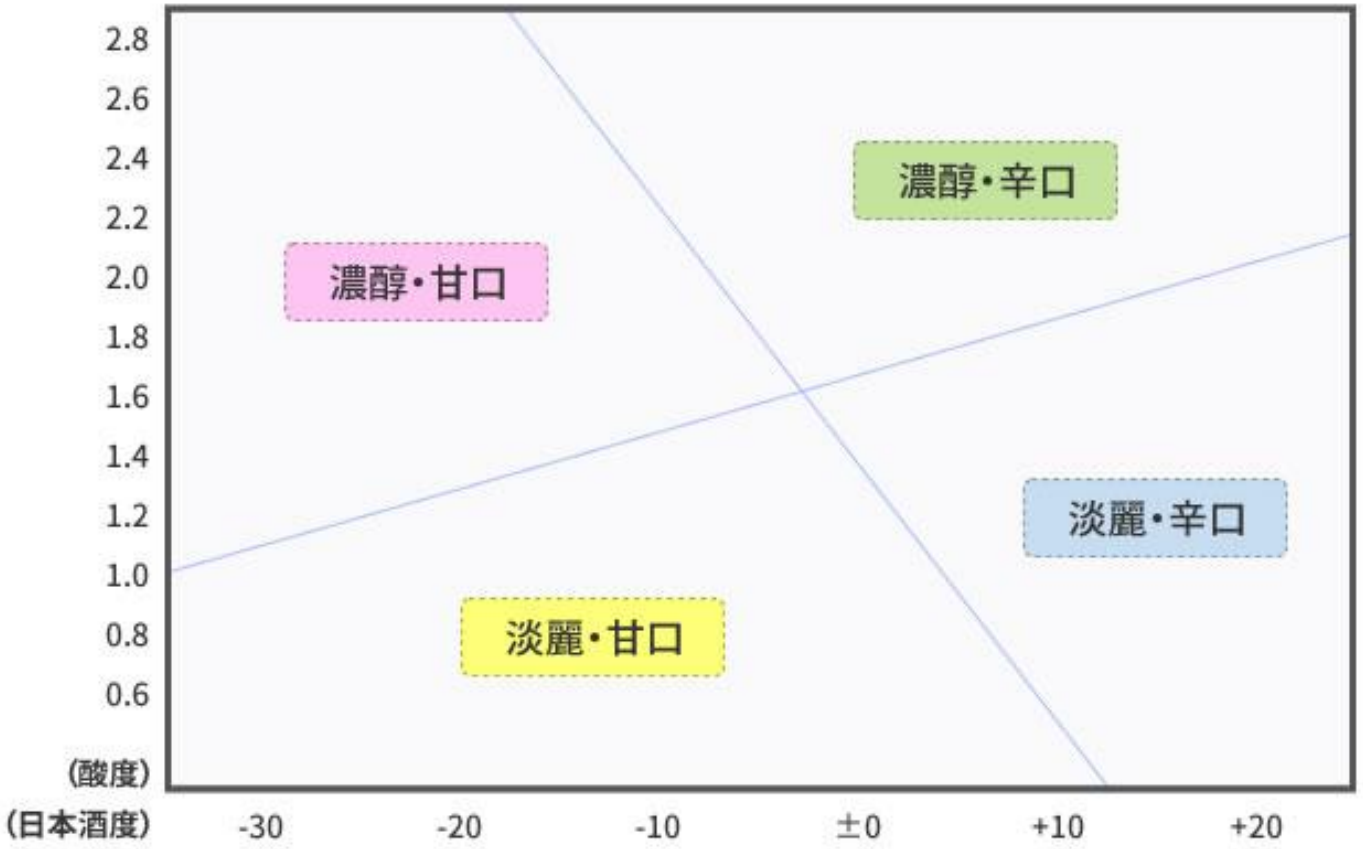
アミノ酸度

日本酒に含まれる旨味成分であるアミノ酸の量を示した数値

甘味や酸味の味わいの方が際立ち、酒質がスッキリと感じられる

日本酒度、酸度、アミノ酸度について

NIHONSHUDO　SANDO



日本酒トレンド50年史

人々の食生活や社会のニーズに合わせて味も香りも進化を続ける日本酒

昭和中期（1946年から1963年）

高度経済成長期 飲酒が娯楽化

都市部に人口集中。働く男性が同僚と飲みに行く習慣が定着。
スナック業態の全盛期。ウイスキーの水割りやハイボール浸透。仏産ブランデーが憧れの的に。

「二級酒」がサラリーマンに人気

かつて特級、一級、二級に区別されていた清酒の中で、とりわけ安く酔える「二級酒」が人気。大手酒蔵産の「特級酒」が憧れに。

昭和後期（1964年から1988年）

女性の社会進出 地方の活性化

ふるさと創生事業推進や個人旅行客増大キャンペーン実施。
冷凍・レトルト食品による調理の簡便化。
生ビールサーバー導入で「とりあえずビール」普及。

地方創生による地酒人気 日本酒消費拡大

地方創生で地酒が人気に。消費量拡大。
端麗辛口の登場で日本酒消費拡大へ

平成初期（1989～1998年）

食もモノも進む欧米化

経済的余裕による「モノ消費」全盛期。
ハンバーガーなど食生活の欧米化。
バーボン・カクテルが人気。プールバーが登場。

日本酒のテイストも洋風に

食生活の欧米化。
フルーティーな香りの「吟醸酒」が登場。
外食頻度増加で晩酌機械減少。消費量が減少し始める

参照：散歩の達人×唎酒師　日本酒こだわり基礎講座（株式会社交通新聞社　発行）

日本酒トレンド50年史

人々の食生活や社会のニーズに合わせて味も香りも進化を続ける日本酒

平成初期（1989～1998年）

ぜいたく指向「バブル期」到来

外食日常化。
一億層グルメと称す。
高級フレンチとフランスワインがステータス。
イタ飯ブーム。

バブル期到来

高級志向により、吟醸酒を進化させた「大吟醸酒」登場。
米を半分以上削って作る贅沢かつ高級製法、華やかな香りの日本酒人気。

バブル崩壊 消費活動低迷

バブル崩壊で国民の財布の紐が固くなる。発泡酒や第3のビールが登場し需要が急速に拡大。
地ビールも登場。
大手酒造メーカーがチューハイ類開発。
健康志向の高まりで赤ワインブーム。

平成中期（1999年から2008年）

続々登場する他酒に押され、日本酒少量は低迷

和食を食したり、日本酒で晩酌したりする機会が減少。
日本酒消費量減少。
その間、次世代の主流となるヒット銘柄が生まれていた。

デジタル化とITブーム

カメラ付携帯端末の登場でネット通じた新たな情報拡散方法が誕生。
規制緩和によるスーパーマーケットでの酒類販売開始。
ネットショップも台頭。

日本酒らしさを見つめなおす

日本酒消費低迷が続く中、競合酒類に対抗すべく従来の伝統製法（純米酒、熟成酒、生酛）を再び検討。
「日本酒らしさ」の見直しが平成後期の日本酒ブームへの足がかりに。

参照：散歩の達人×唎酒師　日本酒こだわり基礎講座（株式会社交通新聞社　発行）

日本酒トレンド50年史

人々の食生活や社会のニーズに合わせて味も香りも進化を続ける日本酒

平成中期（1999年から2008年）

スローフード 健康志向

食の調理方法や伝統を重んじる、スローフードを提唱。
食生活の多様化。
地ビールがクラフトビールへ名称変更し再注目。
健康志向による本格焼酎ブーム。
ノンアルコール登場。
ニューワールドワイン台頭。

日本酒輸出本格化 海外市場への活路

世界中で健康への関心が高まり、ヘルシーな日本食を扱うレストランが急増。
海外での日本酒需要が拡大。
ロンドン、パリでの日本酒コンペティションが話題に。

SNS全盛期 飲食のエンタメ化

女子会流行による女性の飲酒機会増加。

平成後期（2009年から2019年）

「甘酒」ブーム

健康志向が高まり、「甘酒」が注目。
免疫力アップや疲労回復など飲む点滴と称され、市場拡大が予想される。

和食が世界無形文化遺産に登録

国内外で日本食文化注目。塩麹や甘酒が流行。
訪日外国人観光客急増。
爽快感のある無糖炭酸飲料の需要急増。
日本製ウィスキー、日本ワイン、クラフトビール、クラフトジン、自然派ワイン、どぶろくが注目集める。

若手の活躍 平成の日本酒ブーム

無濾過生原酒、瓶火入れ、瓶囲いなどフルーティーでジューシーな日本酒を若手蔵元が開発。
スパークリング日本酒や日本酒カクテル、夏酒などの季節限定酒など新規開発の商品が続々登場。

参照：数学の達人×唎酒師　日本酒こだわり基礎講座（株式会社交通新聞社　発行）

令和のトレンド予測

1. 「フルーティー＆ジューシータイプ（薫酒）」の人気は継続
2. 輸出の好調。「スムース＆ソフトタイプ（爽酒）」世界中で人気
3. ますます斬新な「日本酒と料理のペアリング」を提供する飲食店が増加
4. SNSで注目される「映えるボトルやラベルの日本酒」
5. コロナ禍終息後に見逃せない「参加・体験型の日本酒フェスや各種イベント」
6. 「自然派（ナチュラル）日本酒」に注目が集まる
7. 「伝統的製法で造られた日本酒（生酛造り、木桶仕込みなど）」の価値が見直される
8. 日本酒を通じた和の心の体験ニーズ（花見酒、雪見酒、菊酒など）が高まる
9. 猛暑化＆終わらない高ストレス社会に必須の「スパークリング日本酒」の需要増
10. 「嗜好性の強い酒類」いつの時代もレアものの需要がある

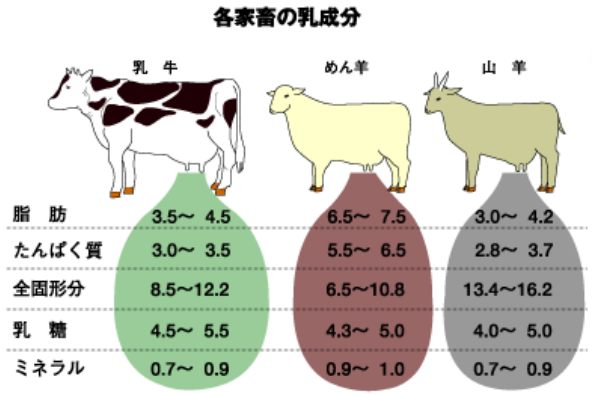
参照：散歩の達人×唎酒師　日本酒こだわり基礎講座（株式会社交通新聞社　発行）

チーズの基礎知識

種類と特徴

チーズとは

チーズとは



チーズとは、乳蛋白質であるカゼインの凝固によって、さまざまな風味、食感、形状で製造される乳製品

チーズの種類と楽しみ方

フレッシュタイプ

セミハード・ハードタイプ

フト（白かび）タイプ

ソフト（青かび）タイプ

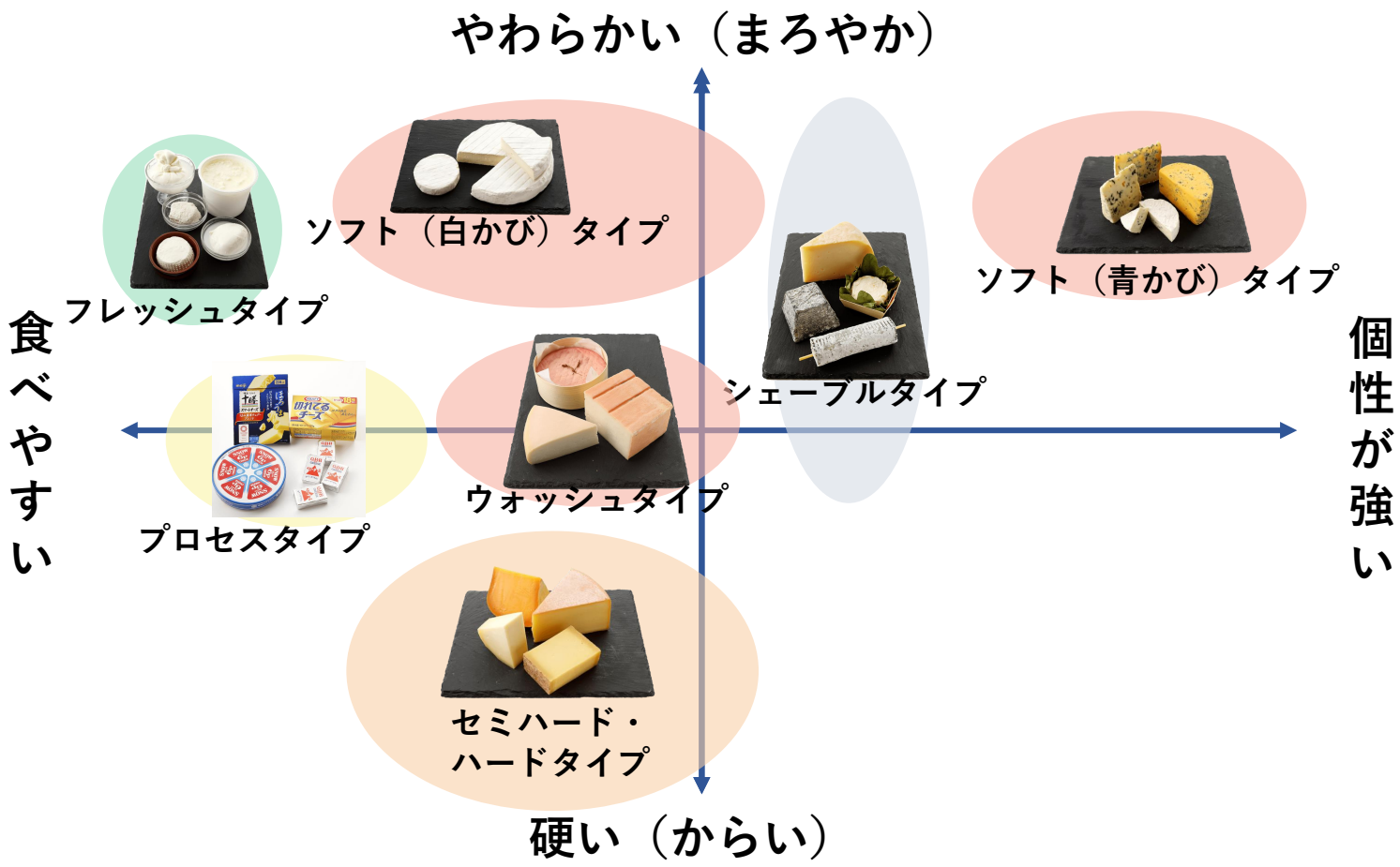
ウォッシュタイプ

シェーブルタイプ

プロセスタイプ

参照：Cheese Fun　https://cheese-fun.jp/basic/type//

チーズの種類と楽しみ方



参照：Cheese Fun　https://cheese-fun.jp/basic/type//

国産チーズの歴史

数千年の歴史をもつヨーロッパに追いつこうとする国産チーズ

飛鳥時代
（推古天皇即位593年から平城京遷都710年）

江戸時代
（1603年－1868年）

明治時代
（1868～1912年）

昭和中期
（1946年から1963年）

昭和後期
（1964年から1988年）

飛鳥時代の東洋型チーズ

日本に乳製品が伝わったのは1400年ほど前。仏教とほぼ同時期に乳牛を飼うことが伝えられた。この頃のチーズは「蘇」と呼ばれ、栄養　食品とされた。蘇を天皇に献上する制度ができた。

武家誕生で乳製品は廃れる

「蘇」は高貴な人のための食べ物で、庶民の口には入らなかった。
その後、権力が武家に移るにつれ、「蘇」を献上する制度もだんだんとなくなり、「蘇」は造られなくなった。

江戸時代乳製品が登場

八代将軍徳川吉宗が白牛を輸入し、安房の嶺岡（現在の千葉県南房総市大井）に牧場をつくり、その牛のお乳を煮詰めた「白牛酪」を造る。疲労、衰弱、栄養不足からの回復のために削って食べたり、湯に溶かして飲んだ。

北海道で西洋型チーズ製造開始

1875年(明治8年)に、北海道の開拓使七重開墾場で、アメリカのエドウィン・ダンが、チェダーの製法を指導。

戦後、本格的にチーズが普及

第2次世界大戦により一時中止されたチーズ製造。戦後、プロセスチーズの生産が再開され、食の洋風化の中で、徐々に広がる

東京オリンピックやワインブーム

1964年（昭和39年）の東京オリンピック以降には、海外旅行者が増えて本格的なナチュラルチーズの普及が始まる。
ワインブームによりチーズを楽しむようになる。最近はチーズの健康機能が注目されチーズを食べる人が増

参照：雪印メグミルク　https://www.meg-snow.com/cheeseclub/knowledge/history/japan/

国産チーズの歴史

数千年の歴史をもつヨーロッパに追いつこうとする国産チーズ

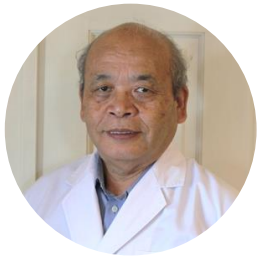
昭和後期（1964年から1988年）

1975年チーズ消費が増え始めた

1975年フランスの国立乳製品専門学校でチーズ造りを修得した西村公祐が北海道岩内郡小沢村に日本で最初の手作りチーズ工房「**北海道クレール**」を立ち上げる。エアシャー種の牛乳から「カレ」（四角形のカマンベールチーズ）を製造開始

1977年デンマークで修行した近藤恭敬が北海道檜山管内瀬棚町にてハード系チーズの製造を開始.

1978年、ウィスコンシン州立大学に留学していた宮嶋望が北海道新得町に「**共働学舎新得農場**」を立ち上げチーズ製造を開始



1979年、横市秀夫が北海道空知管内芦別市に「**横市フロマージュ舎**」を立ち上げソフト系チーズの製造を開始。

1988年、独学でチーズ製造を学んだ吉田全作が岡山県吉備高原に「**吉田牧場**」にてカマンベール製造を開始。

その後もチーズ工房は続々と誕生。

参照：雪印メグミルク　https://www.meg-snow.com/cheeseclub/knowledge/history/japan/

日本のチーズがおいしい理由

理由 ／1
造り手が本気で挑む技術力

理由 ／2
原料のミルクが良質な国産

理由 ／3
日本各地の多彩な気候風土

日本酒とチーズの相性について

同調

強弱、濃淡、香り、味わい、テクスチャー（食感）などが
似ているもの同士を組み合わせること。

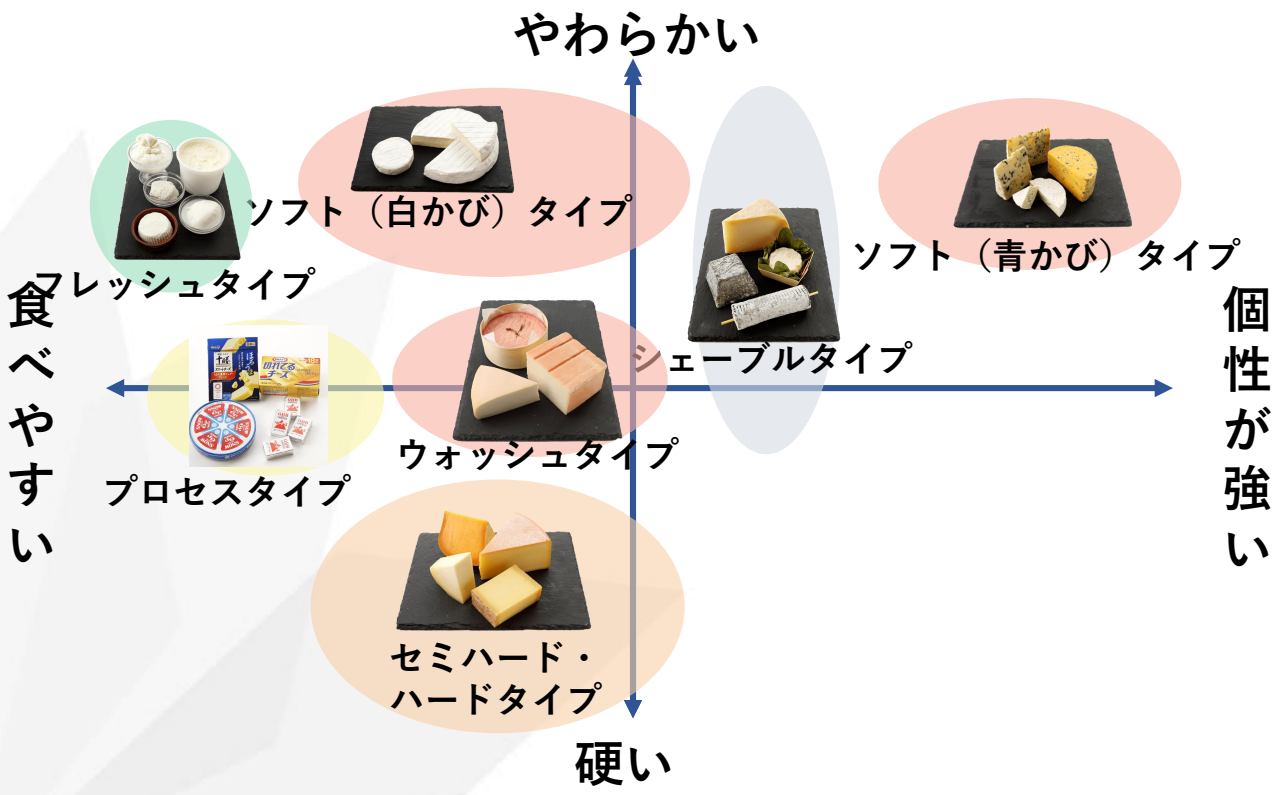
対比

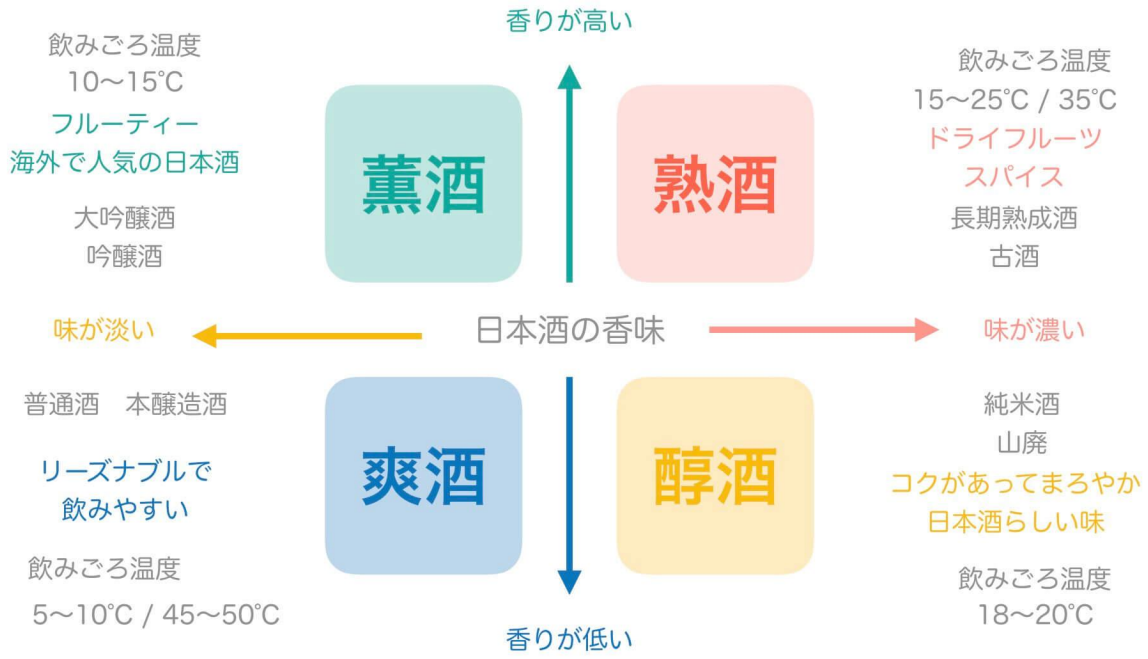
極甘の貴醸酒に塩辛いチーズといった具合に、
あえてまったく異なる味のものを組み合わせて新しい第３の味をつくること。

リセット（ウォッシュ）効果

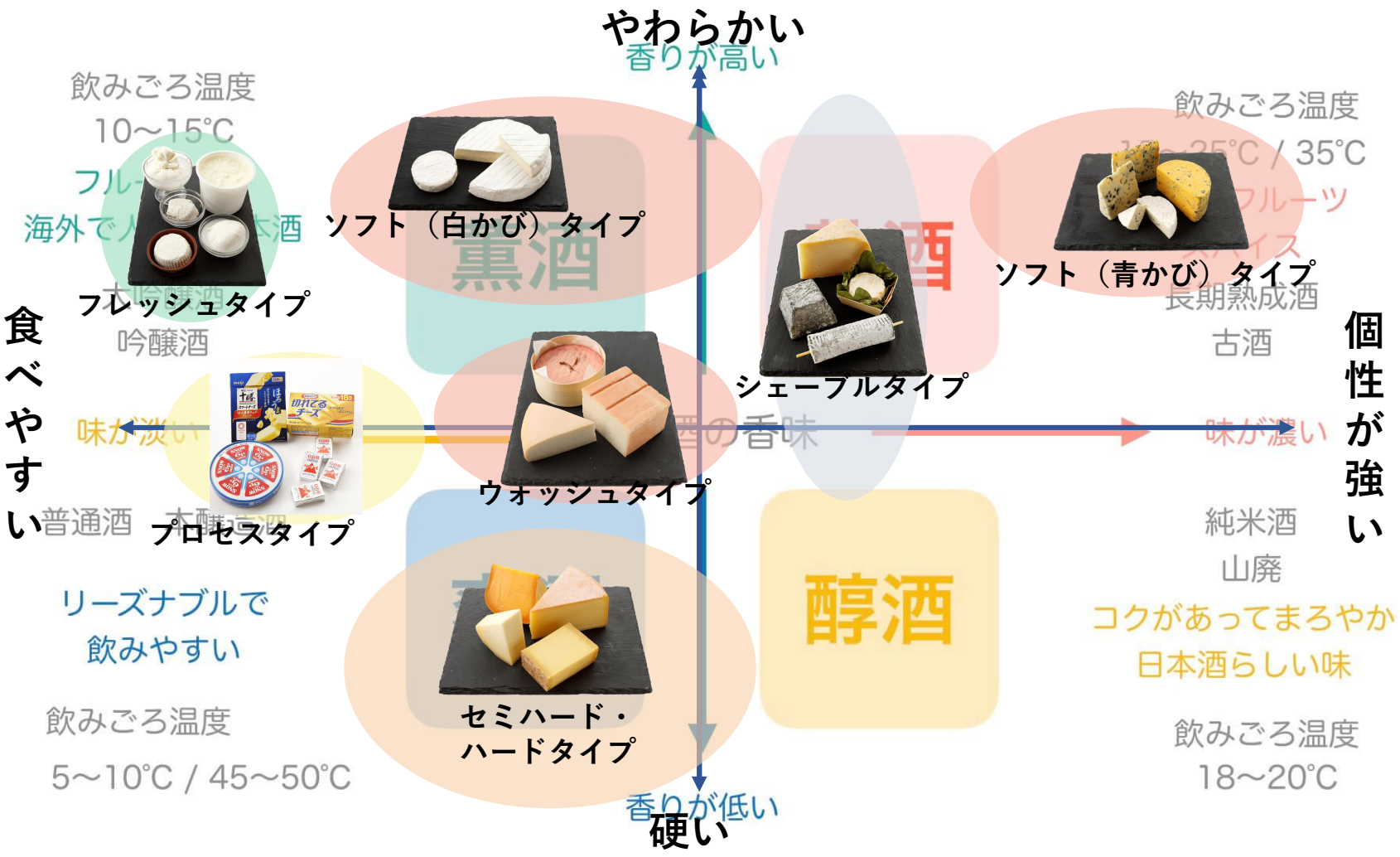
チーズの脂肪を洗い流してリセットできる、
スパークリング日本酒や酸味の強い日本酒を組み合わせること。

日本酒とチーズの相性について





日本酒とチーズの相性について



Thank you

日本酒学講師
早川由紀