

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC QUẢN LÝ VÀ CÔNG NGHỆ HẢI PHÒNG



HPU

ISO 9001:2015

KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP

NGÀNH :NGÔN NGỮ ANH- NHẬT

Sinh viên : Nguyễn Thùy Linh

Giảng viên hướng dẫn: ThS. Phạm Thị Huyền

HẢI PHÒNG 07- 2020

教育訓練賞
ハイフォン経営・技術大学

日本酒に関する研究

卒業論文

専門：英語－日本語学

学生　　： グエン・トウイ・リン

指導教官　： ファン・ティ・フエン, M.A

ハイフォン 07 - 2020

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC QUẢN LÝ VÀ CÔNG NGHỆ HẢI PHÒNG

NHIỆM VỤ ĐỀ TÀI TỐT NGHIỆP

Sinh viên: Nguyễn Thùy Linh

Mã SV: 1612753012

Lớp : NA2001N

Ngành : Ngoại Ngữ

Tên đề tài: 日本酒に関する研究

NHIỆM VỤ ĐỀ TÀI

1. Nội dung và các yêu cầu cần giải quyết trong nhiệm vụ đề tài tốt nghiệp

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. Các tài liệu, số liệu cần thiết

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Địa điểm thực tập tốt nghiệp

.....

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN ĐỀ TÀI TỐT NGHIỆP

Họ và tên :

Học hàm, học vị :

Cơ quan công tác :

Nội dung hướng dẫn:

Đề tài tốt nghiệp được giao ngày 30 tháng 03 năm 2020

Yêu cầu phải hoàn thành xong trước ngày 30 tháng 06 năm 2020

Đã nhận nhiệm vụ ĐTTN

Sinh viên

Đã giao nhiệm vụ ĐTTN

Giảng viên hướng dẫn

Hải Phòng, ngày 01 tháng 07 năm 2020

HIỆU TRƯỞNG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

PHIẾU NHẬN XÉT CỦA GIÁNG VIÊN HƯỚNG DẪN TỐT NGHIỆP

Họ và tên giảng viên:

Đơn vị công tác:

Họ và tên sinh viên: Chuyên ngành:

Nội dung hướng dẫn:

1. Tinh thần thái độ của sinh viên trong quá trình làm đề tài tốt nghiệp

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. Đánh giá chất lượng của đồ án/khóa luận (so với nội dung yêu cầu đã đề ra trong nhiệm vụ Đ.T. T.N trên các mặt lý luận, thực tiễn, tính toán số liệu...)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Ý kiến của giảng viên hướng dẫn tốt nghiệp

Được bảo vệ Không được bảo vệ Điểm hướng dẫn

Hải Phòng, ngày ... tháng ... năm

Giảng viên hướng dẫn

(Ký và ghi rõ họ tên)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

PHIẾU NHẬN XÉT CỦA GIÁO VIÊN CHẤM PHẢN BIỆN

Họ và tên giảng viên:

Đơn vị công tác:

Họ và tên sinh viên: Chuyên ngành:

Đề tài tốt nghiệp:

.....

.....

1. Phần nhận xét của giáo viên chấm phản biện

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. Những mặt còn hạn chế

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Ý kiến của giảng viên chấm phản biện

Được bảo vệ

Không được bảo vệ

Điểm phản biện

Hải Phòng, ngày ... tháng ... năm

Giảng viên chấm phản biện

(Ký và ghi rõ họ tên)

目次

| | |
|--------------------------|----------|
| 第一部: 序論 | 1 |
| 1. 研究の理由..... | 1 |
| 2. 研究の目的..... | 1 |
| 3. 研究の内容..... | 2 |
| 4. 研究の範囲と対象..... | 2 |
| 5. 研究方法..... | 3 |
| 6. 研究の構成..... | 3 |
| 第二部: 内容 | 4 |
| I. 日本酒に関する紹介 | 4 |
| 1. 日本酒の定義 | 4 |
| 2. 日本酒の歴史 | 5 |
| 2.1 日本酒の起源 | 5 |
| 2.2 日本酒製成の歴史 | 5 |
| II. 日本酒の製造工程 | 7 |
| 1. 日本酒造りの原料 | 7 |
| 2. 日本酒の造り方 | 9 |
| 3. 日本酒の種類 | 13 |
| III. 日本酒の楽しみ方 | 16 |
| 1. 日本酒を飲むときに使われる酒器 | 16 |
| 2. 日本酒を楽しみ方 | 18 |
| 3. 花見に日本酒を楽しみ方 | 21 |
| 4. お正月に日本酒を楽しみ方 | 22 |
| 5. 日本酒のマナー | 24 |

| | |
|---------------------------------|-----------|
| IV. 日本人の日本酒文化とベトナムの飲酒文化の比較..... | 25 |
| 1. ベトナム人の精神生活に飲酒文化..... | 26 |
| 2. ベトナム人の日常生活に飲酒文化..... | 28 |
| 3. ベトナムの飲酒文化..... | 30 |
| 第三部: 結論..... | 32 |
| 参考材料..... | 34 |

感謝

卒業論文が完成するにあたって、私は各先生、友人、家族、多くの協力及び指導を受けて、割り当てられた卒業課題をよく修了するためにお手伝いをいただきました。心からありがとうございます。

時間の通りに卒業する機会を与えてくださったハイフォン経営・技術大学のチャン・フー・ギ (Trần Hữu Nghị) 教授・学長にお礼を申し上げたいと思います。

4年間の大学時代に助けて知識を与えてくださったチャン・テイ・ゴック・レン (Trần Thị Ngọc Liên) 学部長をはじめ、ハイフォン経営・技術大学の外国語学科の先生に感謝することを表したいと思います。

特に、卒業論文を作り始めた日から私に熱心に指導していただいた日本語教師のファム・ティ・フエン (Phạm Thị Huyền) 先生に非常に感謝しています。フエン先生は熱心な先生で、忙しい仕事なのに、できるだけ私を支援するために自分の貴重な時間を調整しました。先生が本研究に対して、深い関心を示して構造から問題設定まで、様々なご指導を与えてくださいました。そのおかげで、私は卒業のを完了することができます。もしフエン先生からのアドバイスが無ければ、私は一人では卒業論文をうまく作成できなかったと思います。重ねて感謝申し上げます。

私は学校、各先生、家族、友人からサポートを受けることができ、非常に幸運でした。この本卒業論文を通じて、皆様に感謝したいと思います。

限られた時間と限られた知識なのでこの本卒業論文にまだ多くの欠点が避けられないので、各先生から意見を受け取ることが望んでいます。

心より感謝申し上げます。

ハイフォン、2020年6月

学生

グエン・トゥイ・リン

第一部: 序論

研究の理由

日本は桜や富士山や進歩している科学技術だけでなく食文化も有名である。日本の食文化は日本人の特徴が持つ。日本人にとって、食文化は料理だけでなく、精神的な意味の深い美しさも含んでいる。日本酒は同じである。日本に来た人は誰でも体験したいと思う。それは日本だけでなく世界中で有名である。

古くからお酒は大切にされてきた。過去二千年の間、日本酒が日本の生活や文化にこのような重要な役割を果たしてきた。その理由は何であるか？日本酒を飲むことは、約束のしるしとみなされ、約束の達成を示す。その上、米は日本人の主食であり、日本酒の主原料でもあるため、日本酒の神は作物の神であると考えられている。これにより、日本人の精神生活および文化における日本酒の特別なしゅうきょうてき宗教的および重要性を見ることができる。

さらに、日本酒の発展の歴史は日本人の生活のそくめん側面に関連しているので、日本酒を理解すれば、日本の歴史、文化、社会、精神的な生活をよりよく理解できるだろう。日本酒は単なる飲み物ではない。日本酒は長年の文化に関連し、大切な祭りおよび日本のしょくたく食卓に欠かすことのできない重要な飲み物である。その深い意味から、「日本酒に関する研究」というテーマで研究することになっている。

研究の目的

私は日本語を専攻する学生である。日本の美しく長年の文化的な特徴を学びたいと思う。私がある国の言語を勉強している国の文化と歴史について学ぶことは、彼らの生活と人々についての特定の知識を持つのに役立つ。それにより、私により多くの知識だけでなく、その言語にもっと興味があることになっている。これは将来の勉強と仕事に大いに

役立つと思う。特に日本酒文化には非常に興味がある。日本酒が日本人の生活に大きな影響を与えた理由を研究し、学びたいと思っている。さらに、日本語を学ぶ学生及び、日本文化、歴史、日本酒文化について学びたい人のための参考材料を作成したいである。特に、この論文を通し、将来の仕事に非常に必要な多くの有用な知識を経験を積み、論文を作成する方法をよりよく理解することができる。

研究の内容

以下の内容を明確にする必要がある

- 日本酒とは？日本酒製成の歴史と日本酒の起源
- 日本酒の主な種類、原料、製造工程
- 日本酒の楽しみ方
- 日本酒文化とベトナムの飲酒文化の比較

日本酒は日本人の文化的な特徴が多く、日本の生活や社会に大きな影響を与えている。この本論文を通して、皆様に日本酒文化良さを伝えたいと思っている。そこから、皆様がこの国をより理解し、愛することを期待している。

研究の範囲と対象

- 論文のタイトルが明らかにするように、研究の対象は日本酒である。研究の対象は、酒の最も基本的な概念がいねんと一般的な問題である。それは、日本酒の起源、歴史、製造過程、楽しみ方など、さまざまな側面で考えられている。その研究対象をもとに、日本人特有の文化的な特徴を明らかにしている。皆様はなぜ日本酒がそのような日本人の日常生活や精神に大きな影響を与えているのか理解できる。日本の文化や歴史についての興味深い知識についても学べると思っている。
- 研究の範囲
 - 日本酒製成の歴史と日本酒の起源
 - 日本酒の製造工程

- 日本酒の楽しみ方
- 日本人の日本酒文化とベトナムの飲酒文化の比較

研究方法

準備の方法：本、参考資料、ベトナムのウェブサイト、外国のウェブサイト
で日本酒に関連する文書を読み、調査する。

ぶんせき そうごう
分析と統合の方法：研究トピックに適した内容を分析し、最も一般的で正直な意見を与えるために論理的かつ科学的に統合する。

ひかく
比較と評価の方法：ベトナムの飲酒文化との比較を行い、各国の習慣、文化、るいじてん そういてん
類似点、相違点を評価する。

研究の構成

論文は4つの主な内容で構成されている。

- 第一部: 序論: 研究論文の理由、目的、内容、対象、範囲、研究方法、構造を述べる。

- 第二部: 内容: 4 主な分が含まれている

I. 日本酒に関する紹介

II. 日本酒の製造工程

III. 日本酒の楽しみ方

IV. 日本人の日本酒文化とベトナムの飲酒文化の比較

- 第三部: 結論: 論文の内容全体のまとめのまとめ。

- 参考材料

第二部: 内容

I. 日本酒に関する紹介

1. 日本酒の定義

ウィキペディアによると“日本酒は、通常は米と麴と水を主な原料とする清酒を指す。日本特有の製法で醸造された酒で、醸造酒に分類される。”

日本酒は実際に米で作られています。ウイスキー、焼酎もしくは米酒とは呼ばれていない。ウイスキーや焼酎と比較と、原料や製造方法など、さまざまな点で異なる。私たちが知っているように、日本酒は日本の文化的、精神的な生活において重要な役割を果たしている。日本酒は何千年も前から存在し、日本人にとって欠かせない料理の特徴となっていた。それは儀式やお祭り、結婚式、葬式などの特別な行事でよく使用される。何世紀にもわたって、日本人は独自の方法で日本酒を混合することなく別の文化として作り続けてきた。

各地域の地形や気候の特性に応じて、日本酒と味の基準にはさまざまなタイプがある。しかし、日本酒にはまだ類似点があり、それが楽しみ方、プロセス生産原料である。日本酒の風味があるために、特定の米と純粋な水と麴菌と伝統的な製法で日本酒を作る必要がある。日本酒は、日本の代表的と考えられている。日本の料理と文化の洗練された特徴を示している。

現在では、友達と会ったり、交換したりするときいつでも日本酒を楽しむことができる。多くの国で人気の飲み物、人気の輸出酒になっている。

2. 日本酒の歴史

日本酒の起源と製成に関する情報は、khorouou.vn のページの情報に基づいて書かれている。

2.1 日本酒の起源

日本酒の由来は不明で、2000 年ほど前に日本酒があると考えられる。当時、それは重要な日本の儀式のためだけに貴重な飲み物である。

日本酒は、^{きげんご}紀元後712年に書かれた最初の日本の歴史書という古事記に何度も記録されている。

^{あすか}飛鳥時代に、日本酒は米、水、麴菌から生まれ、日本社会で最も人気のある酒となった。10世紀までに、神社や寺院が酒を生産し始め、500年間主な生産地になった。

日本酒のように設立と開発の長い歴史を持つお酒はほとんどない。日本酒の^{とうじょう}登場は定かではありませんが、日本酒の歴史は何千年も前の古代の歴史的時代や日本人の日常生活と関連している。これは日本人の生活における日本酒の重要性を示す。

2.2 日本酒製成の歴史

日本酒には長い歴史があり、日本で実際に日本酒が生産され始めた時期は誰にもわからない。しかし、日本人が中国から^{いなさく}稲作をもたらしたとき、^{やよい}弥生時代（紀元前300年～紀元後250年）に酒が造られたと考えられている。^{きゅうてい}宮廷のために酒を生産するために酒のツカサという組織が設立された。

^{へいあん}平安時代（794～1185）には、お寺や民家で酒が造られます。日本の酒工場は^{むろまち}室町時代（1333～1573）に登場。徐々に、大きな^{もくせい}木製の^{たる}樽を作る技術が発達し、酒生産者は大量の日本酒を生産し、^{ちよぞう}貯蔵することができた。

江戸時代（1603～1868）には酒産業が栄えた。この時期、人々は酒に蒸留酒を加えて風味を調整し、酒の腐敗を防ぐ方法を発明した。

1904年に、財務省によって酒類総合研究所（NRIB-National Research Institute of Brewing）が設立されました。新しい酒の技術・技術の生産・開発を科学的に研究している日本で唯一の酒類研究所である。

古代からの伝統的な日本酒生産のいくつかの方法。

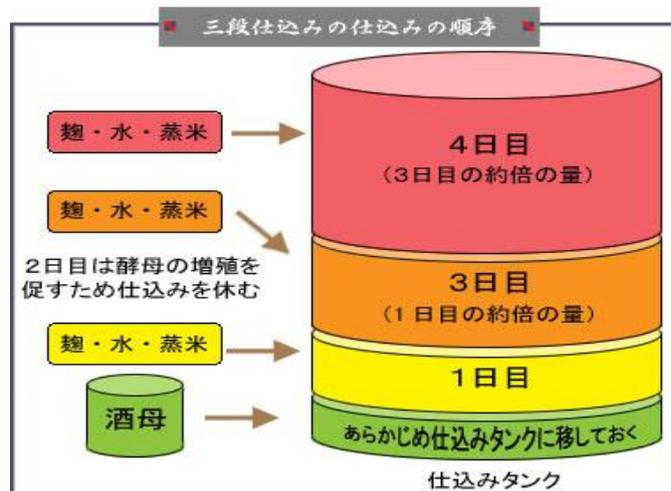
火入れ

数百年前、日本人は日本酒の殺菌を始め、江戸時代に火入れ方式が誕生した。



三段仕込み

三段仕込みとは、江戸時代から始まった三段の日本酒造りで、各段階で米を先に水、米麴を加える。この方法の主な目的は、発酵をより安全にすることである。



杜氏

杜氏は日本酒造りの過程でのヒエラルキーである。そこから、各人の役割はスキルのレベルに依存する。農家は米に関する知識と親しみ

のおかげで、簡単に酒造家となり、杜氏システムを発明した。

はしらしょうちゅう
柱 焼 酎

腐敗を防ぐため、諸味に焼酎ハイアルコール分を加える方法である。お酒に蒸留酒を加えることは、日本酒をよりよく保存するための重要なステップである。

したがって、日本酒は、伝統的なお酒造りだけではなく、日本の長い文明があり、国の多くの歴史的発展のマイルストーンに関連しています。現在まで酒の名称に多くの変更があり、製法は、一部省略(いちぶしょうりやく)されてきましたが、何千年にもわたる長い歴史および文化を刻んでいる。このことは日本酒の文化が現在でも日本人から非常に尊敬されていることを示している。

II. 日本酒の製造工程

1. 日本酒造りの原料

美味しい日本酒を製法するのは簡単ではない。まずは原料を選択する。日本酒の原料を選ぶ事は厳選する必要がある。

1.1 米

酒造りに適した米は「酒造好適米」と呼ばれる。



食用米に比べて粒^{つぶ}が大きく、米の中心部にある心白という部分が大きく、タンパク質が少ない事が挙げられる。ただし、技術の進んだ現在では酒造りに食用米が使われる場合もある。

酒の味を良くするために、米糠^{こめぬか}の外側^その層^{そう}には多くの油^{あぶら}が含まれており、タンパク質^{たんぱくしつ}が除去^{じょきょ}される。酒造る米は 30%除去する必要があり、元の米粒^{はこ}の 70%^{こう}だけが発酵^{はっこう}する。

1.2 水

全体の約 80%が水分である日本酒の醸造^{じょうぞう}において、水質が大変重要である事は言うまでもない。どの水を使用するかは、酒の品質に大きく影響する。おいしい水を選択することは、その水に含まれる純度、化学成分が適切であるだけでなく、作り方や酒の保存プロセスするなど、多くの基準^{きじゆん}に基づいている必要がある。

1.3 麴

麴^{こうぼ}は酒の製造^{せいぞう}に使用される酵母^{こうぼ}ということである。それは成長しやすく、甘い味である。この酵母は、開発されたときに、米デンプン^{でんぷん}を砂糖^{さとう}に分解するいくつかの酵素^{こうそ} (enzyme) を作り出した。



したがって、日本酒を造る原料の準備する事には多くの知識が必要である。誰もが美味しい日本酒を作るために適切な原料を選ぶことができるわけではない。それを行うことができるように日本酒の知識、経験な人々でなければならない。原料を選択することは、各種類の原料に対する熱心と深い理解が必要になる。

2. 日本酒の造り方

日本酒ができるまでには、さまざまな工程を要す。お酒造りの基本的なながれを、簡単に日本酒スタイリストの木村克己きむらかつみの「日本酒の基礎知識きそちしき」という書名の本に基づいて説明する。

2.1 精米せいまい

米を精米することから酒造りはスタートする。原料の玄米の外側部分には、ビタミンやタンパク質、リピド(lipid)が多く含まれており、これらは香味こうみのバランスを悪くしたり、雑味ざつみの多い味わいにしたりする。そこで、「精米せいまい」と呼ばれる unnecessary 部分を削り取る作業が行われる。表面みかが磨かれ、米粒こめつぶが丸きになっている。



米は 30%から 65%まで精米される。この比率を「精米歩合」と呼ばれている。これは日本酒の美味しさを評価する上で非常に重要な要素ようその一つである。精米せんようは専用の機械を用いて行う蔵くらが多い。

2.2 洗米せんまい

精米が終わると、次に洗米と呼ばれる米を洗う作業が行われる。洗米の目的は、白米の表面はくまいに残のこっている糠ぬかや米くずを洗い流すことである。



2.3 ^{しんせき} 浸漬

^{しんせき} 浸漬の目的は、必要な水分を米に ^{きゅうしゅう} 吸収させることである。一般的な浸漬の手順としては、洗米を終えた白米をすぐに浸漬タンクに移し、新しい水に取り換えて目的とする量を米に ^{しんとう} 浸透させる。

2.4 ^{むしまい} 蒸米

日本酒造りでは、米は炊かずに蒸される。蒸し米の出来は麴の品質に大きく影響する。麴菌が育ちやすい蒸し米の条件は手ざわりがよく、外側は硬く、内側は水分があり ^{やわ} 軟らいことが良いとされる。



適切な水分量になるよう ^{げんかく} 厳格に管理して作る必要がある。

2.5 ^{せいぎく} 製麴

日本酒造りでは、麴造りのことを「製麴」と呼ばれている。日本酒造りにおいて最も重要な工程だとされてきた。麴菌を米に付着させ、米の中で麴菌を育てさせる。 ^{せいぎく} 製麴は、いわゆる蒸し米にカビを育てさせる作業なので、高温の環境で行わなければならない。製麴を行う作業部屋を麴室と呼び、製麴の完成までには、およそ 48 時間(2 日間)も費やす。質の良い麴になるかどうかは、日本酒の質を左右してしまうほど重要な工程である。



2.6 ^{しゅぼづく}酒母造り

酒母造りの目的は、アルコール^{はっこう}発酵に必要な酵母^{こうぼ}を大量に造ることである。麴と水を混ぜ合わせたものに、酵母と乳酸菌^{にゆうさんきん}、さらに蒸米^{むしまい}を加える。一般的には、2週間から1カ月で酒母が完成する。



2.7 ^{もろみづく}醪造り

醪造りに必要な「蒸米」、
「麴」、「水」、「酒母」の加えることは、通常4日間で3回に分けて行われ、これを「三段仕込み」と呼ばれている。3回にわけて原料を加える理由は、酵母を他の微生物^{びせいぶつ}から守るためである。



2.8 ^{はっこう}発酵（^{もろみ}醪）

三段仕込み後、本格的な発酵が始まる。日本酒の元となる、発酵した状態を「醪」と呼ばれる。仕込んだ醪は3~4週間かけて発酵させる。発酵の経過は、泡^{あわ}の状態を確認される。ぶつぶつとした泡で表面がくるまれる。

2.9 上槽じょうそう しぼ（搾り）

発酵期間が終わると、もろみをしぼって、「日本酒」と「酒粕さけかす」に分ける上槽が行われる。上槽には様々な方法があり、それぞれ呼び方が異なる。いつどの時期で酒をしぼるかは、日本酒の味を決めるうえで非常に重要。それぞれの産地や日本酒の種類によって変わるほか、天候、日本酒の成分値などを元に決定される。



2.10 火入れひい

火入れは通常 2 回行われる。殺菌効果さっきんのほかに、酒質を安定させる働きもあるが、フレッシュ感はなわれる。そのため、火入れを全く行わないもの「生酒なまさけ」や 1 度しか行わないもの「生詰め、生貯蔵せいづめ なまちよう」もある。

2.11 貯蔵ちようぞう

火入れをされた日本酒は、熟成じゆくせいさせるために貯蔵する。やく半年から 1 年かけて貯蔵された日本酒は、まろやかな味わいに変化。ただし、長時間貯蔵すればよいというわけでもないので、適切な時期を了解することと、貯蔵中ちようぞうちゆうの適切な温度管理が重要になる。

2.12 火入れ⇒仕上げ⇒出荷しあ しゅつか

いよいよ日本酒造りも最終工程である。出荷前、日本酒にもう一度火入れをし、酒を安定させる。その後、ビンやパックに完成である。

3. 日本酒の種類

以下の分は全部が intojapanwaraku.com ページから抜かれた。

| 名称 | 使用原料 | 精米歩合 | 麴米の使用割合 |
|-------|--------------|-----------------|---------|
| 純米大吟醸 | 米、米麴 | 50%以下 | 15%以上 |
| 純米吟醸 | 米、米麴 | 60%以下 | 15%以上 |
| 特別純米 | 米、米麴 | 60%以下または特別な製造方法 | 15%以上 |
| 純米酒 | 米、米麴 | 規定なし | 15%以上 |
| 大吟醸 | 米、米麴、醸造アルコール | 50%以下 | 15%以上 |
| 吟醸 | 米、米麴、醸造アルコール | 60%以下 | 15%以上 |
| 特別本醸造 | 米、米麴、醸造アルコール | 60%以下または特別な製造方法 | 15%以上 |
| 本醸造 | 米、米麴、醸造アルコール | 70%以下 | 15%以上 |

じょうぞう醸造アルコールが使われているか使われていないかで、2種類に分けることのできる日本酒である。2種類に分けられた純米酒とほんじょうぞうしゅ本醸造酒は、さらに4種類ずつ、合計8種類に分類することができる。

3.1 じゅんまいだいぎんじょうしゅ純米大吟醸酒

原料：水、米、米麴

精米歩合：50%以下

きょくげん極限まで磨かれたお米みがが使用されている純米大吟醸酒は、米の甘さをしっかりと感じる、やさしい飲み口である。

3.2 じゅんまいぎんじょうしゅ 純米吟醸酒

原料：水、米、米麴

精米歩合：60%以下

精米歩合が大吟醸よりも低いので、質がさがってしまうと思われるが、そんなことはない。純米吟醸なら、良い香りと味わいを楽しむことができる。

3.3 とくべつじゅんまいしゅ 特別純米酒

原料：水、米、米麴

精米歩合：60%以下あるいは特別な製造方法

大吟醸や吟醸より、米の旨味^{うまみ}や風味を強く感じる。

3.4 じゅんまいしゅ 純米酒

原料：水、米、米麴

精米歩合：^{きてい}規定なし

精米歩合がとくに決められていないのが、純米酒（通常は60～70%のものが多い）。腰^{こし}の強さが特徴で、お燗^{かん}に合う種類が多くの純米酒がある。

3.5 だいぎんじょうしゅ 大吟醸酒

原料：水、米、米麴、醸造アルコール

精米歩合：50%以下

原料に使用している醸造アルコールに香りを引き立てる効果があるので、同じ精米歩合の純米大吟醸よりもすっきりとした香り^{かお}の高さを楽しめる。色沢^{しきたく}が特に良好である。

3.6 だいじょうしゅ 吟醸酒

原料：水、米、米麴、醸造アルコール

精米歩合：60%以下

フルーティでなめらかな口当たり。醸造アルコールは、アルコールを使用する量は少なめである（大吟醸も同じ）。

3.7 とくべつほんじょうぞうしゅ 特別本醸造酒

原料：水、米、米麴、醸造アルコール

精米歩合：60%以下または特別は製造方法

味わいを軽くする、香りを生み出すという醸造アルコールの特性を生かし、個性的な本醸造酒をつくる酒蔵も多いそうである。

3.8 ほんじょうぞうしゅ 本醸造酒

原料：水、米、米麴、醸造アルコール

精米歩合：70%以下

醸造アルコールの使用量だけど、使用する白米重量の10%を超えないように決められているのが特徴。スタンダードな日本酒で、じょうおん 常温、かんざけ 燗酒、れいしゅ 冷酒など、さまざまな飲み方を楽しめる。

したがって、日本酒にはさまざまな種類があることがわかる。それぞれの日本酒には、特別純米酒や純米大吟醸酒や特別本醸造酒など、独特の風味があり、味の異なる人に適している。しかし、げんせん 厳選された日本酒の原料、製造工程ので、美味しい酒を造られるように、多くの経験とこま 細やかなきくば 気配りが必要である。日本酒の生産は実に素晴らしいプロセスだと思っている。

III. 日本酒の楽しみ方

1. 日本酒を飲むときに使われる酒器

日本人は日本酒を飲むときに使われる酒器に特別な注意を払っている。彼らは、さまざまな目的に適したスタイルと色で、各種類の酒器を使用している。sawanotsuru.co という日本のウェブサイトによると日本酒の酒器は種類が豊富である。

日本酒には、「ぐい呑み」や「片口」など日本酒を楽しむために造られた酒器がある。そして、酒器によって味わいの変化を楽しむのも、日本酒の魅力のひとつである。日本酒の酒器はそれぞれ特徴が異なり、日本酒を楽しむシーンや日本酒の酒質によって使い分けられている。

一般的によく使われている酒器は、「お猪口^{ちよこ}」や「徳利^{とっくり}」。

^{ちよこ} お猪口

お猪口とは、日本酒を飲むときに用いる陶製の小さな器である。口が^{とうせい}広く、底がすぼんだ形をしている。



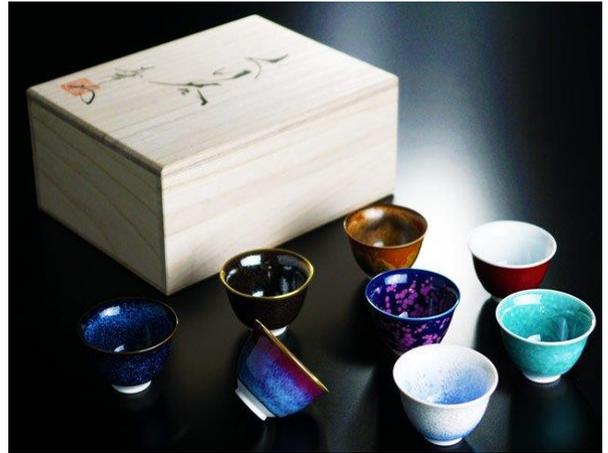
^{とっくり} 徳利

徳利とは、首が細く下部が張っている容器の一種である。現在では主に日本酒を注ぐために使われる。



の ぐい呑み

ぐい呑みは、お猪口同様に直接口をつけて飲む酒器である。お猪口より深さがあり、一回り大きいサイズである。家飲みなど、気軽に日本酒を楽しむ際に使われることが多い酒器である。



かたぐち 片口

徳利と同じく、ビンやパックの日本酒を移しておくための酒器が片口。徳利と違うのは、形である。徳利は長方形で首部分が締まっているのに対して、片口は首部分がなく、注ぎ口が片側についている。



さかずき 盃

小さな皿のような形をしていて、深さのない平らな酒器が盃である。日常で日本酒を楽しむときだけでなく、お正月にお屠蘇を飲む際、結婚式の三々九度など、神事の際に使われている。



ます 升

升は、日本酒を直接注いで飲む方法と、升の中にグラスを入れて飲む 2 つの使い方があり。升は幸運とされ、パーティーや儀式的場でよく使われる。特別な際には、升に注がれることが多い。



ちろり

ちろりは湯煎でお燗をつける際に用いる酒器である。錫や銀、真鍮などの熱が伝わりやすいメタルで作られている。注ぎ口と取っ手がついているのが特徴。



日本酒の酒質によって酒器を使い分けるべきだと思っている。日本酒の酒器はさまざまな種類があり、シーンによって使い分けができることが分かった。さらに、日本酒は酒質に合わせて酒器を選ぶことで、よりおいしく飲むことができる。

2. 日本酒を楽しむ方

以下の情報が sawanotsuru.co.jp という日本のページから抜かれた。日本酒が入ったお猪口バリエーション豊かな日本酒の味わい方を楽しむには、基本の飲み方から押さえていくと良いと思います。温度や酒器の違いからさまざまな飲み方を楽しめる。

2.1 温度で楽しむ

日本酒の魅力の一つに幅広い温度（5℃～55℃）でおいしく飲める点が挙げられる。温度によって味わいの違いがあるので、好みの飲み方

を見つけるのもは日本酒の楽しみの一つであると考えられる。

冷酒で楽しむ

冷酒は、冷やした日本酒のことである。日本酒は冷やすと味わいがシャープになっている。けいかい軽快でなめらかなタイプのお酒（本醸造酒など）や香り高いお酒（吟醸酒、大吟醸酒など）は冷酒で楽しむのがおすすめである。



冷やじょうおん(常温)で楽しむ

日本酒の「冷や」と言えば常温のことである。

20℃～25℃程度で、口に含んだ時にやや冷たく感じる程度の温度である。冷酒とかんざけ燗酒の中間的な味わいを感じられる。

ちょうきじゅくせい長期熟成したものや純米酒などの日本酒の風味や米の旨みなどを味わいたい時には、冷酒よりも冷やがおすすめである。



ぬるかん燗で楽しむ

日本酒を温めると、日本酒の豊かな香りが目立つ。温めて飲む日本酒のことを燗酒と言いますが、中でも 40℃以下の低ひくめの温度のものを「ぬる燗」と言う。



ぬる爛はまろやかな香りと旨みを楽しむことができるので、純米酒によく合う。また、吟醸酒などの香り高いタイプもぬる爛で楽しめますが、甘みと酸味さんみの両方が感じられるので、好みや場合に合わせて楽しめます。

あつかん 熱爛あつかんで楽しむ

さらに温度を熱くすると、日本酒はより旨みと甘みになっている。個性のある風味を存分に味わいたい時には熱爛で楽しむ。もし、風味が重い時や酸味が強く感じられる時には、少し時間を置いて温度を変えて好みの味わいを楽しむことができる。



2.2 酒器を楽しむ

“和食は舌したと目で楽しむ”などと言われますが、日本酒についても同じことが言えると思っている。酒器にこだわることで、さらに味わいを楽しめる。



酒器の材質や形の違いによって日本酒の味わいや使い方が変わる。

ガラス、陶器、磁器など材質によって元々の酒器の温度や日本酒の温度変化の仕方に違いが出る。また、形によって日本酒が空気に触れる面積が変わる。こうした要因によって、味わいの変化が感じられるかと思う。

2.3 オン・ザ・ロックで飲む

グラスに氷を入れて冷酒を注ぐ飲み方がオン・ザ・ロックである。オン・ザ・ロックもスッキリした味わいが魅力である。



3. 花見に日本酒を楽しむ方

花見は、みんなで一緒に楽しんだり、話をしたり、桜を見たり、伝統的な料理を楽しんだりする機会である。このお祭りの日には、開花する桜の木の下に集まり、花を眺めながら日本酒を飲むことがよくある。日本人はこれを「花見酒」と呼んでいる。（花見と酒の2つの単語の組み合わせ）。



桜は昔から「神の居座^{いすわ}る木」と言われていて幸運ものであることから、桜の季節には木の下で神聖^{しんせい}な飲み物として誕生した日本酒を飲むようになったといわれている。

人々はしばしば桜の木の下に集まり、花見祭りの桜を眺め、日本酒の小グラスを飲み、幸運の年、よい収穫^{しゅうかく}、幸せな家族を祈っている。飲むとき、花びらを一杯の日本酒に落とすことは、幸運な年の良い兆^{きざ}しであると考えられている。

4. お正月に日本酒を楽しむ方

nomooo.jp という日本のウェブサイトによると日本人は昔から、様々な日本酒の楽しみ方をしてきた。そんな楽しみ方の1つには、年の始まりのお正月にお酒を飲む「お屠蘇^{とそ}」という風習がある。

お屠蘇^{とそ}とは？

「お屠蘇^{とそ}」とは、酒やみりんで生薬^{きぐすり}を浸^つけ込んだ一種^ごの薬草酒^{やくそうしゆ}である。現代ではお屠蘇を飲むというと、単に日本酒を飲むことを指す場合もありますけど、本来は5~10種類の源料を混合したようなものをつけたお酒のことで、中国より伝えられ、貴族の正月行事



に使われていたそうである。普段飲んでいるお酒とは違って、“邪気^{じゃき}を払い無病長寿^{むびょうちようじゆ}を祈り心身ともに改まろう”という願いを込めて飲むお正月ならではのお酒なのである。

とそ お屠蘇の飲み方

正式には屠蘇器という赤色ぬりの「おちょうし」と「三段重さんだんかさねの盃」で飲みまうけど、現代の一般家庭にはなかなか無いものだと思いますので、家庭にある酒器の中で一番お正月にふさわしいものを使われると思っている。



地域や家庭によって異なりますけど、以下は一般的な作法である。

- お屠蘇は、「おせち料理」や「おぞうに」を食べる前に飲む。
- 家族そろって東の方角を向く。
- 最年長者が、最年少者に注ぐ。たいていのパーティーでは、年長年長者からさかずき盃を下げていきますけど、このお屠蘇ばかりは逆なのである。年少者から年長者へと盃を順に飲む。



- 飲むときには「一人これを飲めば一家くるしみなく、一家これを飲めば一里病いちさとびょうなし」ととなえる。

- さらに、三段重ねの盃で使用する時、一人で三つとも使うのではなく、大の盃を父親、中の盃を母親、小の盃を子供というように分けて楽しむべきである。

5. 日本酒のマナー

これらの以下のマナーは welcomekyushu.jp というウェブサイトを参考している。

受け手

酒を注いでもらう前に、杯に残っている酒をひと口飲んでから、杯を差し出す右手に持ち左手を盃の下に付ける状態がいいと思っている。



注がれる際は盃を机に置いたままにせず、必ず手に持つ。右手に杯を持ち、左手を盃の下に付ける。盃の底^{そこ}にある高さを左手の中指と薬指で持ち方もある。



注いでもらったら、まずその場でひと口飲んでから机の上に杯を置くのがマナーである。

注ぎ手

徳利を右手でしっかりと持ち、左手は注ぎ口の近くに付けるべきである。この際、徳利が盃^ふに触れ



ないように静かに注ぐ。

注ぎ始めから ^{ほそ}細く⇒太く⇒
細くなるよう ^{きょうじやく}強弱 とつけて注ぎ、
注ぎ終わりは徳利の口先を手前に
軽く回してお酒が ^た垂れないように
する。



日本酒のマナーはより楽しくお酒を楽しむと相手を不快にさせないためのものである。日本酒に限らず、お酒は基本的に美味しく楽しく飲むのが一番のマナーである。正しい知識を持ったうえで、楽しいお酒を楽しむことがいいと思っている。

IV. 日本人の日本酒文化とベトナムの飲酒文化の比較

日本人はお酒を飲むことを非常に大切な儀礼と考えている。日本人はゆっくりと日本酒を楽しみ、それぞれの酒の味、色を感じる。日本人は儀式を非常に大切に受け止め、日本酒の楽しみ方について規則を持っている。日本人にとって「楽しむ日本酒」なら、ベトナムにとって簡単に「飲酒文化」である。

なぜ飲酒文化なのか？

酒はベトナム人の日常生活で人気があり、人気のある飲み物である。ベトナムの伝統的な酒は、もち米を使った白酒という「ルオウ・ネプ (rượu nếp)」である。ルオウ・ネプ は民俗で手作業で ^{じょうりゅう}蒸留 されるため、古くから存在している。



ルオウ・ネプを飲むことは、数千世代、コミュニティ活動、儀、祭り、およびカルトに付けられている。

すべてのベトナム人にとって、酒は親しみやすくシンプルである。ベトナムの人々は飲酒の儀式にあまり注意を払っていませんが、親切、喜び、一緒に飲酒し、楽しく話をするに対してのみ注意を払っている。彼らはお酒を人生全体を楽しくするための重要な部分だと考えている。

古くから、このルオウ・ネプは村人によって自宅で作られ、ラベルや製造場所なしで大きなボトルに保管されてきた。

現在でもベトナム人はその伝統で作ったルオウ・ネプを使う習慣がある。ベトナム人は、飲酒は人々が一緒に座って、一緒に人生について話すための単なる言い訳であると考えている。



1. ベトナム人の精神生活に飲酒文化

日本人にとって日本酒と同様に、ベトナム人にとってルオウ・ネプは精神生活に重要な役割を果たしている。

昔から、ルオウ・ネプはベトナム人のお祭りで欠かせない飲み物になりました。これは神に関する儀式に関連しており、天と地の祭礼に使用される飲み物でもある。したがって、ベトナム語のことわざ「vô tửu bất thành lễ」というものがある。



これはどの儀式にもルオウ・ネプがなければならず、ルオウ・ネプがなければ儀式にはないという意味である。特に結婚式では、「ルオウ・ネプ」と「ビンロウ (trầu cau)」が欠かせないものである。



日本人にとって、日本酒を楽しむことは美味しい味を感じることができるよう、ゆっくりと日本酒を楽しんでいるなら、ベトナム人にとって、お酒を飲むことは知己が会って話し、詩を作り、月を楽しみ、花を見るように言い訳であるしかない。

お酒は人々、友人を結びつ^{むす}く。昔のベトナム人は、親友と一緒に飲むワインを飲みほすことは人生の大きな幸福であると考えられていた。したがって、「Từ phùng tri kỷ thiên bôi thiếu- Thoại bát đầu cơ bán cú đa」ということわざがある。それは親友とお酒を飲むとき、何杯も不十分であるか、自分の共感しない人と話すとき、半文も多すぎるという意味である。

お酒は、ベトナムの多くの古代詩人の詩を書くためのインスピレーションを与える。古代人は興味深い方法で酒を飲む、月を見る、詩を書く。その趣味、喜びのおかげで、彼らは現在ベトナム文学に多くの良い詩を残した。

ベトナム人のことわざに、「 Nam vô tử như kỳ vô phong」というものがある。それは男性が飲む方法を知らなければ、風のない旗^{はた}のように、退屈で弱くなるという意味である。古代ベトナムの考え方によると、男性は家族の長であり、家族のすべての大きな大事は男性によって決定される。お酒が男性をより強く、より男らしいにする。これは男性の男

らしさと勇気の評価するものである。それでベトナム男にとって、お酒を

飲むことはおしゃべりを楽しむだけでなく、^{そんげん}尊厳を示す。



昔は、儀式で酒を飲んだり、親しい友人と話したり、親しい人と出会ったりしていたが、現在では、友人との出会い、仕事、娯楽など、お酒を飲む理由が増えている。お酒はパーティー、集まり、友人との出会いに欠かせない飲み物になる。どんな集まりないしパーティーもお酒がなければならず、お酒がなければ、楽しみは完全ではないと考えられる。アルコールは人々をより近づける。

日本の文化の日本酒のように、ベトナムのすべての人々の下意識の中で、伝統的なルオウ・ネプも古代からの精神的な生活の不可欠な部分である。

2. ベトナム人の日常生活に飲酒文化

結婚式、パーティーなどの社会生活の重要なイベントでは、アルコールは、生き生きとした^{ふんいき}雰囲気のものにし、人々がお互いに近づくのを助けるための重要な飲み物と考えられている。

パーティーの間、「あなたは私と1杯を飲みましょう」、「あなたが好きなので、お酒を飲むに誘^{さそ}いたい」、「今日、お互いに酔っていないと帰ってこないね」などの言葉をよく耳にすることであろう。アルコールは人々を結びつけるのに役立つ。ベトナムでは、お酒を飲んだり誘ったりすることは、お互いに気があり、敬意を表す。

現在、人生でアルコールを使用する必要性は非常に多く、友達とアルコールを飲んでいるだけでなくビジネスのコミュニケーション関係でも必要である。日本酒と同様に、ベトナムの伝統的なルオウ・ネプは、ビジネスパーティではほとんど使用されていませんが、代わりに高価な西洋^{せいよう}ワインに使用されている。



社会が発展するにつれ、私たちは世界と統合^{とうごう}するべきため、これはそれほど驚くことではない。世界と統合せずに古い伝統を保とうと、国が遅れる原因になると思っている。

さらに、海外の相手と協力して、私たちは自国の伝統的な酒を使用するだけでなく、相手のアルコール文化を尊重し、理解することができる。

それはベトナムの伝統的なルオウ・ネプと飲酒文化がなくなると言えない。それは現代の生活に欠かせないニーズに合わせるための変化

にすぎませんが、物質的および文化的価値の失うことではない。私の意見では、これは現代の生活や社会に適した方法での簡略化に過ぎない。

しかし、何かには欠点がある。ベトナム人はよお酒を飲む。集会では、多くの人々は相手に尊敬するため、アルコールを飲むことができないことを知っていても、断らない。それは酒飲みの健康と精神に悪い影響を与えている。それに、お酒を飲むだけでなく話していることもあるため、小宴会は非常に長く続く、一人一人の時間と仕事に直接影響している。さらに、日本酒は比較的軽くて飲みやすく一方ベトナムの伝統的なお酒はは、非常に強いである。飲みすぎだったら酔いやしく、行動をコントロールできなくなり、多くの不幸な結果を引き起こす。



例えば、飲酒運転は思わぬ事故につながる恐れがある。社会に混乱を引き起こし、自分自身や家族を苦しめる「kẻ nát rượu」と呼ばれる大変多くお酒を飲む人もいる。

3. ベトナムの飲酒文化

ベトナムの伝統的なルオウ・ネプは、日本酒のように多くの温度で楽しむのではなく、常温で、お摘^{つま}みと飲むだけである。

ベトナムの人々は、美味しいルオウ・ネプはやや重厚^{じゅうこう}なほど良い苦みを持った味を表現していると信じている。通常、最初のカップの人々は飲み尽くす。4杯目まで飲んでいるとき、酔っ払い、酵母、アルコールの香りに溺^{おぼ}れているになる。

日本酒を楽しむ時コップに触れる前に誰もがグラスを上げて「乾杯」と言っている。ベトナムの飲酒文化も似ていますが、ベトナムの人々はしばしば「1 ... 2 ... 3 dô (モト...ハイ...パ...口)」または「trăm phần trăm」より丁寧で「chúc sức khỏe」と言っている。



したがって、日本酒を楽しむのと同じように、ルオウ・ネプを飲むこともベトナムの長い伝統である。過去から現在まで、ルオウ・ネプはベトナムの料理文化の特別な部分である。多くの民俗料理はルオウ・ネプで調理され、ルオウ・ネプも多くの儀式で使用している。人生では、ルオウ・ネプは人気のある飲み物であり、友人、家族を集めるとき、楽しみに欠かせない飲み物である。ベトナムの飲酒文化および日本の日本酒を楽しむことは何年も保たれる文化的特徴である。現在でも、それ文化は守られるべきだと思っている。例えば、現代の生活の中で真の精神文化、国民文化を保つため、お酒を飲むときあるいは小宴会に参加するときは常に自分自身の^{せいげん}制限を設定し、適度に適切なでアルコールを使用する必要があると思っている。

第三部: 結論

日本の食文化といえば、日本酒は無視できないと思っている。

「日本酒に関する研究」というテーマを研究した次第、私は日本酒をはじめ、日本についての多くの面白いで非常に有用な情報を学んだ。酒は飲み物であるだけでなく、日本の長い歴史、文化やライフスタイルの精華せいでもある。日本酒文化を学ぶ時、私は日本人の精神生活の美しさを知ることができた。2000年ほど前から起源・製造の歴史がありましたが、現在なお日本酒は非常に人気があり、日本人にとって日本酒の重要性を示している。茶道と同様に、日本酒を楽しむことは単に楽しむことだけではなく、伝統的な芸術でもある。日本で最も重要な祝日には日本酒は絶対に不可欠なものである。古くからお酒は大切にされてきた。日本酒の発展は日本人の生活の側面そくめんを示している。日本酒は単なる飲み物ではなく、精神的な意味の深い美しさも含んでいる。日本人にとって、日本酒は人と人をつなぐだけでなく、人と神をつなぐ作物の神様であると考えられる。それにより、それだけでなく、日本酒は本当に日本人の個性を反映している。日本酒は良い文化、長い伝統、日本人の個性を表している。

日本の文化の日本酒と同様に、ベトナムのすべての人々の下意識の中で、伝統的なルオウ・ネプも古代からの精神的な生活の不可欠な部分である。ベトナムのルオウ・ネプは、数千世代、コミュニティ活動、儀、祭り、およびカルトに付けられている。しかし、文化の面では、ベトナム人の飲酒文化と日本人の日本酒を楽しむ方の比較すると、類似点るいじてんと相違点そういてんがある。日本人はお酒を飲むことを非常に大切な儀礼と考えている。日本人はゆっくりと日本酒を楽しみ、それぞれの酒の味、色を感じることができる。日本酒を楽しむとき、儀式は大変大切にされ、日本酒の楽しみ方について規則を持っている。でも、ベトナム人にとって、お酒を飲むことは親しみやすくシンプルである。ベトナム人は味にあま

りうるさくはありませんが、単に互いに近づく方法としてアルコールを飲むことを考えることがある。ベトナムの人々は飲酒の儀式にあまり注意を払っていませんが、親切、喜び、一緒に飲酒し、楽しく話をする^{こと}に対してのみ注意を払っている。ベトナム人はお酒を飲むことを人生全体を楽しくするための重要な部分と考えている。それぞれの国の文化には、独自の興味深い、ユニークな特徴がある。ベトナムの飲酒文化および日本の日本酒を楽しむことには^{どくとく}独特の文化的な特徴がある。そして日本にとっても、日本酒文化は研究する価値があると思っている。しかし、実際には、社会が統合の時期に入ると、すべてが非常に発達し、多くの異文化が相互に^{かんしょう}干渉し、忘れられていた文化的な長い特徴につながる。ベトナムのルオウ・ネプと日本酒にもこの開発の影響も受けている。現在、日本酒を楽しむことは少なくなっていますが、日本の伝統文化を愛する人々から多くの注目を集めており、祝日には欠かすことのできない伝統的な飲み物である。酒は文化や料理の美しさだけでなく、日常生活の丁寧さ、何千年もの間日本人の人格の良さを示している。日本のお酒を象徴するものといえば、間違いなく日本酒だと思っている。

皆様に日本酒に通して日本文化に関する有益な情報を持ってきてほしい。でも、課題の研究中に、日本酒はかなり広いテーマであることが理解した。より深く研究すると、おそらく最も興味深いことがわかるだろう。さらに、資料は大ざっぱに調べられたし、多くの問題がはっきり理解されていないし、私はまだかなりあいまいに感じる。だから、この本卒業論文はまだ多くの不足しているので、自分の研究をより^{かいぜん}改善できるように^{きちょう}貴重なコメントを受け取ることを楽しみにしている。

心より感謝申し上げます。

参考材料

- ^{きむらかつみ}木村克己(2015)。日本酒の^{きそちしき}基礎知識、^{しんせいしゅっぱんしゃ}新星出版社。
- <https://khorouou.vn/ruounhat/ruou-sake-va-lich-su-san-xuat-ruou-sake-nhat-ban-newsid957.html>
- <https://intojapanwaraku.com/travel/11017/>
- <https://www.sawanotsuru.co.jp/site/nihonshu-columm/enjoy/guinomi-and-katakuchi/>
- <https://www.sawanotsuru.co.jp/site/nihonshu-columm/enjoy/enjoy-more-of-nihonshu/>
- <https://firstnews.com.vn/vi/tin-tuc/uong-sake-thuong-hoa-anh-dao-net-tinh-tuy-xu-nhat-p4374.html>
- <https://www.nomooo.jp/column/toso-sake/>
- <https://www.welcomekyushu.jp/kampai/special/special04/>