

致理科技大學應用日語系

105 學年度畢業專題實務報告

日「酒」生情，吟釀生趣

-もっと、知りたい日本酒

指導老師:佐伯真代 老師

組員:

10222204 郭懿萱

10222208 王怡琿

10222230 吳咨瑩

10222273 商祖胤

10222275 郭力瑋

2016 年 11 月

謝辭

這次的專題報告會順利完成，首先要感謝我們的指導老師佐伯真代老師。老師細心指導並提供了有關日本酒的書籍給我們，甚至還從日本帶來了多種日本酒讓我們實際品嚐了一番，佐伯老師說：「在製作這個專題之前要是沒有實際喝過就不太好，要說服別人就必須親身體會。」因而才有機會品嚐到日本酒。

大學的這段時間，我們感到自己成長許多，除了更懂得做人處事的道理，專業知識方面也增進了不少，但這些都得來不易；學習的歷程上，有許多人對我們溫柔卻又嚴格，並不過也因為如此，讓我們能夠不懈怠，往知識的世界更邁進一步，而這些事物全都是在致理在學期間所獲得的，我們將會利用學到的種種事物，去開闢自己未來的路。

佐伯真代老師總是在忙碌的之中抽空來指導我們，並且耐心地講解製作專題中出現的各種不佳之處的改善方法，並且開了多次研討會議，條理分明地將內容整理，成為有用的資料，使我們專題變得更加完整，這樣的教導使我們受益良多，對此我們表達最大的敬意。

除此之外，也感謝組員，透過大家互相協助，補足彼此的不足，並配合彼此的時間，撥空出來開會，讓專題能從幾個小小的構想與意見，一點一點的變成內容充實的文章。

做完了專題、過完了這大學時光之後，我們會獲得這議題方面的知識，並會拿到文憑，但是這只是我們所獲得的事物的其中一部分，真正讓我們有收穫的是一路走來的那些有笑有哭的人生經歷，透過這些經歷，我相信能使我們未來的路走得更順遂。

摘要

本研究主要探討日本酒自古至今發展的歷史及其現今的狀況。從距今約 2~3000 年前稻米從中國傳入日本之後，人們便對釀酒的知識有了初步的了解，中國的史書中，也有記載日本古代時的人們已經有釀酒及飲酒的行為。而到了十七世紀的戰國時代，統一天下的德川幕府更制定了日本酒相關的法規，推行造酒制度，嚴禁私釀，因此當時具有規模的造酒集團慢慢地成為釀酒的主流，並漸漸轉成企業，甚至有些酒造品牌是至今仍能在日本酒市場上能見到的。日本酒是由優質的米與純淨的水經過釀造而製成，而根據米的品種以及選用於釀酒的水的不同，所釀出的日本酒味道也不盡相同。如今，日本酒造為了釀出更美味的日本酒，仍致力於培育更優質的酒米以及研發更進步的精米技術。現在日本酒造為了更能夠配合市場上消費者的口味，也發展出了各式各樣的風味的日本酒，例如日本酒公司醉機嫌的「柚子薄荷酒」以及「薄荷燒酒」等，都是加入了其他原料所製成的日本酒。

文中也有提到透過以岡山縣作為範例來更加了解日本酒的歷史以及其發展。

本文後段介紹日本酒的貿易及其推廣活動。由於現今日本國內飲用日本酒的人逐年減少，日本酒造為了延續日本酒的文化，極力地將日本酒銷往國外，使得日本酒對外的貿易日漸興盛。貿易部分主要以日方出口至台的資料作為基準來做統計，並透過分析資料來解釋近年來日本酒對外出口的狀況。除了將日本酒銷往國外，日本酒造組合中央會也舉辦了許多推廣日本酒的相關活動來讓大家深入了解日本酒，讓沒有接觸過日本酒的人們可以藉由參加這些活動來認識日本酒。最後，本小組也製作了與日本酒相關的電子書，用更簡潔明瞭的方式來呈現本文的內容。

關鍵詞：日本酒、岡山縣室町酒造、日本酒貿易

要旨

本文では、主として日本酒に関わる今までの歴史と現在の状況について探求した。約2~3000年前、稲が中国から日本にもたらされた後、初めて人々は酒の醸造について理解した。中国の史書も古代日本人の酒造りや飲用について記載している。17世紀の戦国時代、天下を統一した徳川幕府は、日本酒についての規則を定め、醸造酒制度を実施して、個人による醸造を禁止した。そのために、大規模な蔵元による酒造りが主流となり、現在の日本酒製造業者のもとになった。これらの蔵元による一部の日本酒ブランドは、現在の日本酒市場でも見ることができる。日本酒は優れた米と清らかな水によって醸造されてきた。そして、この二つの原料の違いによって、作られる日本酒の味も違う。今、酒造りはより美味しい日本酒を作るため、さらに優秀な酒米を育て、進歩した精米技術を開発することに努力している。現在の酒造りでは、消費者の好みに合わせるため、「柚子薄荷酒」や「薄荷焼酎」のような味覚の日本酒も作られるようになった。

本文では、岡山県を例として、さらに詳しく日本酒の歴史と発展について述べている。

本文後半では、日本酒の貿易及び普及販売のためのイベントを紹介している。今、日本酒を飲む人は年々減少しており、酒造りの文化を保持し続けるため、積極的に日本酒を他国に押し広めている。日本酒の国際取引は日に日に盛んになってきた。貿易については、主に日本から台湾に輸出した統計データに基づいて分析し、この数年間の日本酒の輸出状況を説明する。日本酒造組合中央会では、日本酒を海外に輸出するだけでなく、いろいろな日本酒に関するイベントを行い、日本酒についての理解をすすめている。日本酒に触れたことのない人々は、これらのイベントに参加し、日本酒について知ることができる。最後に、私達は日本酒に関する電子ブッ

クも作成し、わかりやすい方法でレポート内容をアピールした。

キーワード：日本酒、岡山県室町酒造、日本酒の貿易

目錄

第一章 緒論.....	11
第一節 研究背景.....	11
第二節 研究動機與目的.....	13
一、研究動機.....	13
二、研究目的.....	14
第三節 研究方法與流程.....	15
一、研究方法.....	15
二、研究流程.....	16
第二章 關於日本酒.....	17
第一節 日本酒歷史.....	17
第二節 岡山縣日本酒的歷史.....	18
一、前言.....	18
二、紀錄起源.....	18
第三節 日本酒的原料.....	20
第四節 日本岡山縣雄町米.....	21
第五節 日本酒的釀造.....	24
第六節 日本酒的分類.....	25
一、關於酒度.....	25
二、關於酸度.....	26
第七節 清酒之釀造種類及風味.....	28
一、依釀造種類.....	28
二、日本酒的風味.....	29
第八節 日本酒的分類.....	30
一、日本岡山縣出產之酒類.....	30

二、日本酒產品變化	41
第三章 我國近年來進口貿易之日本酒產業的改變與發展	43
第一節 日本酒產業的發展	43
一、拓銷建議	44
二、進口酒商查驗的成本降低	47
三、清酒在台灣逐漸推出多款種類	48
四、台灣與日本聯手-耕耘台灣清酒市場	48
第二節 從日本進口來台之日本酒貿易	50
第三節 日本酒的推廣	54
一、日本酒主義 Sakelism	54
二、日本酒之日	57
第四章 電子書之構想	58
第一節 設計構想	58
第二節 製作成品之樣本	58
第五章 結論	116
參考文獻	121
中文資料	121
日文資料	123

圖目錄

圖 2-3-1 日本酒原料.....	20
圖 2-5-1 日本酒的釀造-以室町酒造為例.....	24
圖 2-6-1 酒度表.....	25
圖 2-6-2 日本酒度計.....	25
圖 2-6-3 日本酒酸度.....	26
圖 2-6-4 日本酒酒度.....	27
圖 2-8-1 岡山縣出產的日本酒-喜平.....	30
圖 2-8-2 岡山縣出產的日本酒-嘉美心.....	31
圖 2-8-3 岡山縣出產的日本酒-萬年雪.....	32
圖 2-8-4 岡山縣出產的日本酒-燦然.....	33
圖 2-8-5 岡山縣出產的日本酒-酒一筋.....	34
圖 2-8-6 岡山縣出產的日本酒-桜室町.....	35
圖 2-8-7 岡山縣出產的日本酒-極聖.....	36
圖 2-8-8 岡山縣出產的日本酒-御前酒.....	37
圖 2-8-9 岡山縣出產的日本酒-三光正宗.....	38
圖 2-8-10 岡山縣出產的日本酒-日本薄荷燒酒 未知夢.....	39
圖 2-8-11 岡山縣出產的日本酒-柚子薄荷燒酒.....	40
圖 3-2-1 日方對台方之日本酒輸出-累計數量(圖表).....	53

圖 3-2-2 日方對台方之日本酒輸出-累計金額(圖表).....53

表目錄

表 1-3-1 研究流程.....	16
表 2-3-1 雄町米很厲害!.....	23
表 2-6-1 日本酒甜度表.....	26
表 3-1-1 進口酒查驗項目與收費比較.....	47
表 3-2-1 日本出口至台灣之日本酒累計數量.....	51
表 3-2-2 日本出口至台灣之日本酒累計金額.....	52
表-附錄.....	119

第一章 緒論

第一節 研究背景

西元 1867 年開始的明治維新時期，日本酒的釀造商，暴增到兩萬多間之譜；然則當時佔據八成五的酒造乃是非常草根性的小型組織，後續由於日本政府開徵了酒稅之後的酒造自然兼併及倒閉風潮之下，從此日本酒造的數量一直不斷的縮減至今。二次世界大戰時，由於物資徵做軍用，導致釀酒的原料米供應不足，酒造的數量又更急遽的減少了。雖然有著戰後的復興以及 20 世紀末日本的經濟高昇期的小規模增加，然而到西元 2015 年的現在，日本酒造的數量，已經減少到剩下一千五百多家。

二次大戰結束後至今，傳入的西洋文化，徹底改變了日本年輕人的飲食觀。啤酒、威士忌、葡萄酒的進口，讓傳統以米食的文化，轉變成麵包、西餐、洋酒等的多元食物觀，這是導致日本酒銷量下滑的主要因素。再者，日本的經濟慢慢變成需要國外貿易增加營收的現實，也使得大量根源於鄉土，沒有國際化經驗的日本酒業受到重大的衝擊。

許多台灣人頗愛日本製的產品，在酒類的世界中，日本威士忌、啤酒、清酒市面上能見度頗高，更別提台灣人常去日本蒐購各式藥妝、泡麵、餅乾等；那日本產的各式酒類，其中清酒市場較小。

根據 2011 年 05 月 25 日華爾街日報報導，日本米價在過去幾年下跌了四分之一，日本農人生活愈來愈困苦，加上日本與美國的免關稅協定已經在談判最後階段，跨太平洋合作夥伴將會打開日本大門，讓日本的農業進口達到前所未有的水平。

面對這史無前例的零關稅浪潮，日本企業也渴望改變。日本三井物產執行長正美

井島表示，「現在私人企業還無法插足農業生意，若解除企業對農業投資的限制，以企業的力量可為農業開發更大更有生產力的方式。」同時也會吸引外國投資，他認為日本在這方面落後其他先進國家。

日本農業人口老化、生產效率低落，以及長期的貿易壁壘，讓日本食品支出遠高於其他國家，雖然美日貿易協定將對現存的農人經營模式帶來極大挑戰。但日本農業合作社唯有改變，才能在競爭激烈的農業市場中存活。

未來建築顧問公司執行長金丸恭文直言，日本農業合作社只把精力放在政治活動、金融與房地產投資上面，並無對未來農業自由化時代付出行動，「他們現在要在商業領域占一席之地是不可能的，因為他們沒有經營一家企業的 Know-how」。

由於日本民眾期待的是替日本農產品找到新的出口，金丸建議日本的農產品批發行銷商，應該轉為由合作社成員組成的營利型企業，學習紐西蘭乳製品出口龍頭恆天然 (Fonterra) 的模式，為日本農產品開發海外的高端市場¹。

¹科技新報，<http://technews.tw/2014/12/25/japan-agriculture-transforming/>，查詢 6 月 5 日

第二節 研究動機與目的

一、研究動機

大約在兩、三千年前，水稻傳到了日本。日本人釀酒的起源依據考古的研究，就是從最早接觸到水稻的西日本九州和近畿一帶；當時的日本人逐漸學會用米來釀酒。遠古時日本的釀酒方法和台灣原住民從前釀小米酒的方法一樣，就是把穀物先經嘴巴咬碎，再吐出來放在容器中發酵。日本古代神話中有「須佐之男命」神用酒醉倒八頭大蛇，再予以斬殺的傳說，可見日本人在遠古時已懂得釀酒。那時的日本人會釀酒，也很喜歡喝酒。

而在近期日本人發展出日本酒的種類越來越豐富，而台灣人能喝到純正的日本酒的機會管道也越來越多，那些香醇清甜的上等日本酒有著什麼樣的歷史背景、又是如何被製作出來的令人十分的好奇，因此想藉由這次專題的機會來好好研究進口來台的日本酒，以及現在的貿易現況。

在眾多的日本縣市之中，本組選擇了岡山日本酒為研究對象，針對進口來台的日本酒之產業進行研究探討，列舉了有進口來台的岡山日本酒的種類，介紹其釀造方式，又跟跟其他種類喝起來有何種差別，進而探討日本酒在我國進口貿易上有著什麼影響。

二、研究目的

要製作一瓶好的日本酒最大的關鍵就在於使用的米和水，在日本國內很多地方都在生產日本酒，其中的差別就在每個縣市所使用的米和水的不同。而在日本岡山縣所使用的雄町米是唯一在全日本未經混種過的原型品種，因為它味道好的特點，也曾被說過“沒有雄町米就無法獲獎”這樣的話，是絕佳的釀酒米。在後續的內容也是本組會提及到日本岡山縣的原因。

進口來台的日本酒種類那麼多，我們所喝下的日本酒又有著什麼樣的歷史？特別是使用雄町米的岡山縣，他們又蘊藏著時甚麼故事呢？及有酒米之王之稱的山錦米之比較。日本酒又是如何被釀造出來的呢？在進口貿易中之日本酒的產業對我國又有著什麼樣的影響？從以前到現今的貿易現況又是如何的發展？綜合上述，本組進行研究探討。

本研究主要針對以下三點課題做探討：

- A、 了解日本酒的歷史背景，以及其釀造方式。
- B、 探討日本酒在台的商機，以及未來的走向、現況與行銷。
- C、 彙整對日本酒的研究知識，做成電子書，讓大家更加認識日本酒。

透過本組對於日本酒之研究過程中，除了對於日本酒有更多了解外，在日本進口來台之商務方面的研究之中，可以增進對進口貿易上的知識，也可以擴大對國際貿易之間的視野。

第三節 研究方法與流程

一、研究方法

本次專題的針對日本酒的歷史背景、釀造製作、進口貿易之日本酒產業的改變與發展，分別以文獻探討、實地訪查、收集報章雜誌之方式進行研究探討。主要分為三項。

- (一) 文獻探討：透過大量的蒐集日本酒的文獻資料，將這些整理出哪些可以使用，並加上客觀的描敘。酒的種類、酒的歷史背景、酒的釀造方式。藉由日本酒的相關報導、書籍或年度刊物找尋關於日本酒類。透過商務雜誌中提及關於日本來台日本酒的貿易狀況來蒐集。
- (二) 實地訪查：藉由系上舉辦的訪日研修團參觀室町酒造並做實際訪查參觀及與社長進一步做訪問，了解目前日本酒的銷售狀況及銷售佳的酒種。
- (三) 電子書：透過大量的資料整合及文獻資料後，彙整後製作成電子書，簡單又生動的內容，可以使人更容易了解日本酒的歷史與背景彙整後的資料製作成電子書，來介紹日本來台日本酒的進口狀況，透過實地勘查及本組蒐集的資料，構成了本組專題電子書製作的論述上的重要依據。

二、研究流程

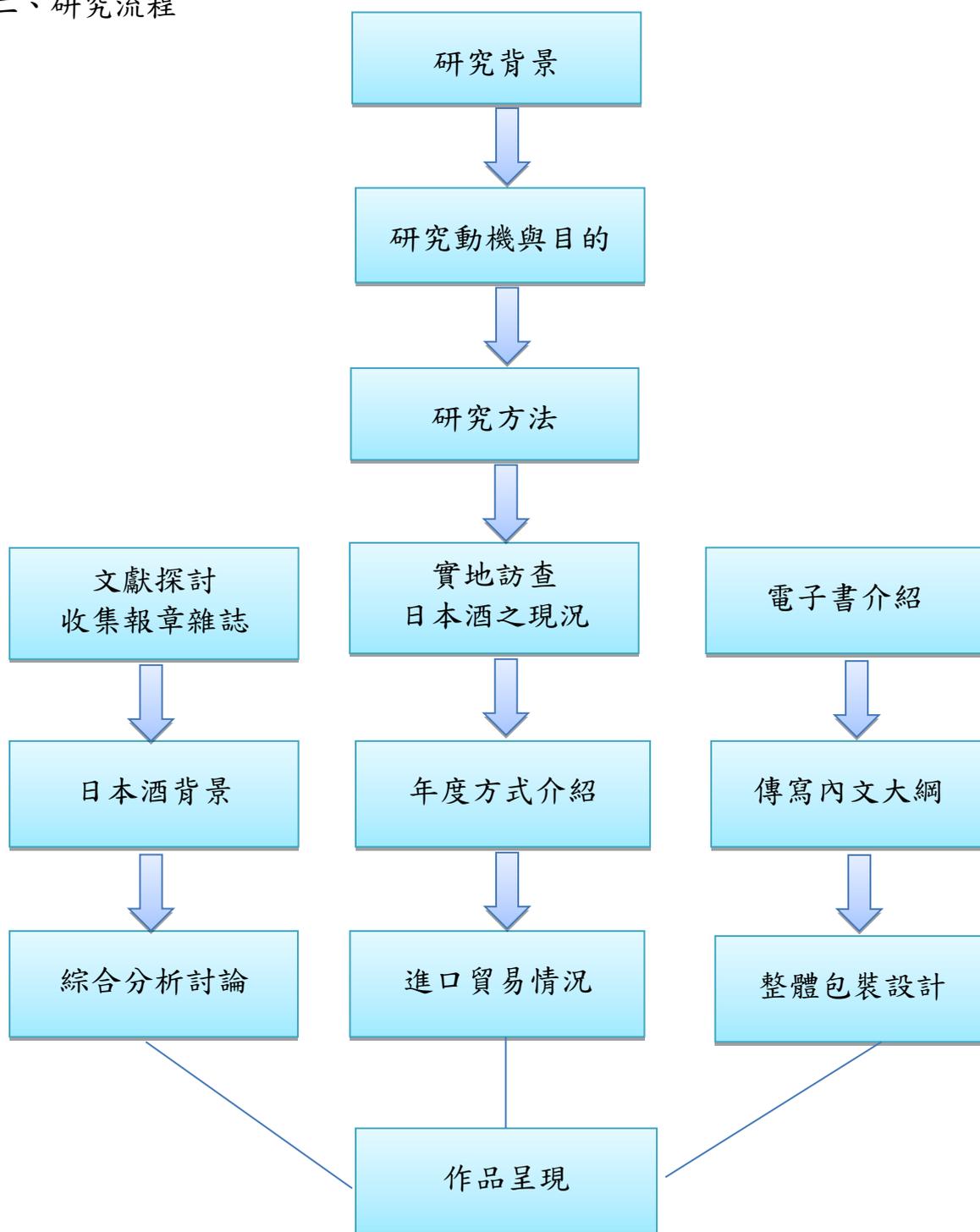


表 1-3-1 研究流程

第二章 關於日本酒

第一節 日本酒歷史

日本酒最早見於《古事紀》與《日本書紀》。《古事紀》的出雲神話中，就有用“八鹽折酒”消滅八歧大蛇的記載，而《日本書紀》的“日向”神話中有關於“天甜酒”的記載。或許這是為了舉行農耕儀式所釀之酒，農民們在向神靈祈禱豐收之後與神靈一同享用美酒。但不管怎樣，那畢竟只是一個遙遠的神話時代，而且並沒有任何明確的記載表明酒是由米釀造而成。

遠古時代的日本清酒原來不是作為一種飲料，而是作為食物，因當時的清酒釀製後都較為漿狀，相當接近固體，那時一般都是食清酒多於飲清酒，在後期人們才懂得隔開酒滓飲用。

奈良時代初期，以米麴的釀造法開始普及。當時日本的朝廷確立律令制度，設立造酒司，朝廷的釀造體制正式成立，而釀造技術就在這時開始萌芽及被提升。而各種文獻在奈良時代亦開始出現，根據文獻記載，當時清酒已分別有「古酒」、「淨酒」、「濁酒」、「白酒」、「粉酒」等種類。

平安末期到鎌倉時代，生活質素改善加上商業與經濟繁盛，清酒需求增加。由朝廷的造酒司釀造酒演變成一般寺院和神社釀造的清酒，同時清酒亦被視為與米有同等經濟價值的商品作流通，須則普及化了，但在 1252 年日本也曾實施過禁酒法。

約西元 1603 年，戰國時代的末期，德川氏族統一了天下，開創了長達約三百年的江戶(現在的東京)幕府。這個時期對日本酒的演進有兩方面重大的影響。

一則是貨幣經濟的滲透，徹底了改變農村以物易物的經濟型態，農夫們必須在農閒時期外出工作謀生。約於西元 1657 年，江戶幕府推行了酒造登記制度、並徹底的嚴禁民間私釀，此時具有規模的造酒集團慢慢的成為釀酒的主流。再者是工藝的進步，科學技術不發達的古代，釀酒的過程非常容易腐壞而失敗，因此江戶時代起，日本酒發展出了「寒造」的傳統，讓日本酒的產量以及品質大大的提升。

日本酒的歷史淵遠流長，對於追求最高品質向來都是不遺餘力，酒造以最誠懇的心釀製最優質的酒，讓作為日本酒造象徵的清酒，忠實地反映出日本釀酒人在製酒方面的嚴謹態度，以及各酒造釀酒理念的精髓²。

第二節 岡山縣日本酒的歷史

一、前言

本組透過日本岡山縣之歷史文獻中發現，在歷史記載中是最古老的。日本岡山縣 90% 的酒造商從古至今都是使用雄町米，雄町米之所以有名是因為澱粉成分較多，米大粒又軟質的特點，所釀製出來的酒會比較醇厚美味，是絕佳的釀酒米。在後續的內容也是本組會提及到日本岡山縣的原因。

二、紀錄起源

在岡山日本酒的歷史裡，能夠明白是最古老，宇喜多直家在浮田城以龍ノ口町設立墓碑，金田城受攻擊，富山城底下，天正元年建立了岡山城，城下町因而

²日本酒歷史，

http://www.gogosake.com/index.php?route=information/information&information_id=14，查詢 10 月 1 日

繁華了起來，岡山的周圍最初好像是聚集了釀酒師的樣子。

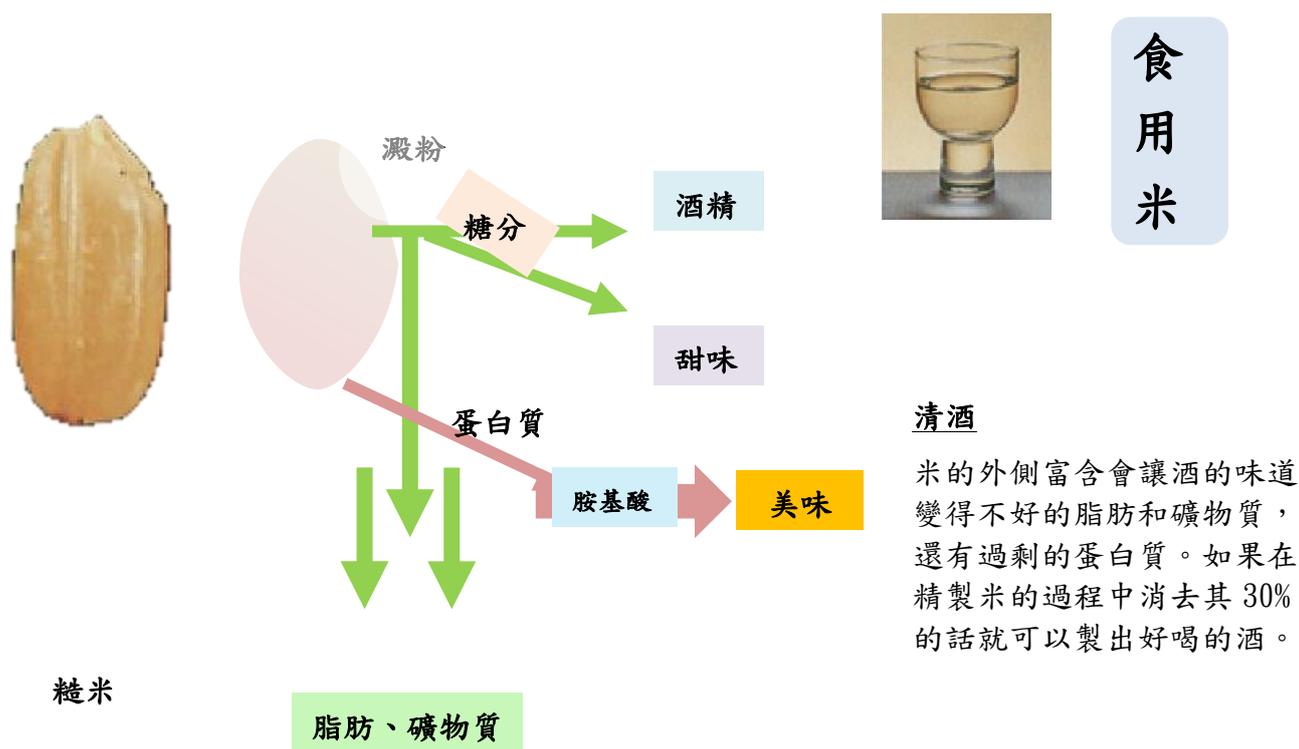
那個時候酒的產地，「兜島諸白」這個名字，為了能夠被流傳，兜島特別是郡（鄉下）附近區域的有釀酒師，而正因有藤戶海峽的存在，郡附近地區よい港口因而繁榮，似乎從早期開始就流行製造工業因而著手進行著。

再者，秀家在天祿四年五月的時候，製酒工程之事，岡山以外勒令停業。每次製酒在上岡山可霸出侯。位於岡山地區被製作著，有這樣的命令，禁止在岡山城以外的地方製作酒，顯然違者將受到嚴厲的處罰。

元祿二年八月、在宇喜多秀家的象徵文件上，在朝鮮時期有人才的時候，途中進入兜島的那須地區用自己的船，早上以問候員工的立場去渡這個地方，因為有 300 箱的酒貨和 300 桶海蜇要奉獻，秀家回國後，將一半的加入，岡山普請町做為基礎。

第三節 日本酒的原料

清酒的原料是精製過後的白米。白米中 75% 的澱粉，被轉換成糖分後的澱粉發酵成酒精，沒發酵的糖分就成了清酒的甘味。白米中 5% 的蛋白質，其中一部分化為胺基酸成了清酒的美味。



資料來源:本組整理

圖 2-3-1 日本酒原料

清酒的精米作為原料。白米大約 75%，糖分可以被分解再發酵。

清酒是在日本以米、米麴和水發酵而成的一種的傳統酒類，在日本又稱之為日本酒或是直稱為酒。酒精濃度平均在 15% 左右。在日本的酒稅法中，日本酒的正式名稱為「清酒」，而一般日本人在指稱日本酒時，則直接稱「酒」，而使用

片假名時所指稱的則是洋酒。而日本的佛教僧侶在稱呼酒時，則將其用“般若湯”代稱。世界上的酒類有其適合的飲用溫度，最適合飲用清酒的溫度介於攝氏五度到攝氏六十度間，是世界上飲用溫度範圍最大的酒類。而另外一方面，清酒亦可以應用在料理上。最常見的使用方法便是利用日本酒來除去魚類的腥臭味。

第四節 日本岡山縣雄町米

岡山日本酒最具特色之處為使用雄町米，所有岡山縣造酒的公司 90% 都使用最古早的雄町米來釀造日本酒，在江戶時代末期安政 6 年(1859 年) 住在岡山縣上道郡高島村雄町的「岸本甚造」，是一個專注於研究農業的農夫，他在現今的鳥取縣一處神社參拜完後，在回家的途中，於美作市(現今岡山縣美作市)附近一處田地中，發現了一叢高度格外引人注目、又結滿稻穀的稻作，正是雄町米。

雄町米酸度具有野性美，除了可以從酒款上去嘗試清酒的酸度之外，還可以選擇以酒造好適米「雄町」釀的清酒。「山田錦」是酒米之王，而有著「現今日本歷史最悠久酒米」之稱的「雄町」居次稱后也不為過。在清酒複雜的釀造過程中，麴、酒母、技術都會影響到成品，要盲飲分辨出此酒是用哪種酒米，並不是太容易，而「山田錦」與「雄町」的辨識度較高。最近日本及台灣也開始對「雄町」米的獨特酸度讚譽有加，以「雄町」釀成的純米酒，酸度圓潤、餘韻綿長。

「雄町」米的主要產地 9 成都在岡山縣，也許是地緣關係之故，關西地區使用「雄町」米的藏元很多。

此種稻米大粒又軟質的特點，非常適合拿來釀酒。在此之後，鄰接著高島村雄町的赤磐郡也開始栽培此種稻米，輕部村(現為赤磐市)的村長「加賀美章」更

是把此種優秀的稻米推展到全國。以發現此種稻米的岸本氏的出生地「雄町」為此種稻米命名。1866年起正式起用登記成酒造用米。

現今市面上以「雄町」釀的清酒，「赤磐雄町」及「備前雄町」都很常見，而「赤磐」與「備前」都是日本岡山縣的地名。

原型品種→「雄町米」很厲害!

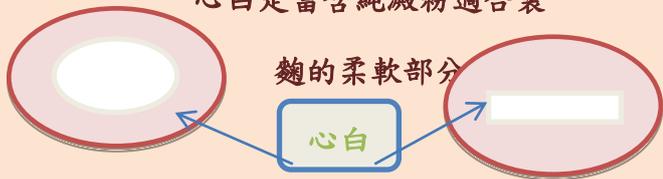
你有聽過”雄町米”這個名字嗎?

江戸時代末期安政6年時(1859年),誕生了這個釀酒用的米。據說是在備前國上道郡(當時的岡山縣的一個城鎮)致力於農業研究的人,岸本甚造老先生參拜伯耆大山的歸途中,將偶然間發現的兩把稻穗帶回,經過反覆的挑選後,在慶應2年(1866年)培育出來。

因雄町米的優秀,各地皆將它用作交配的株種。

作為適合釀酒的米的祖先(根源),至今多數適合釀酒的米皆繼承了它的血脈,日本所記載下來的適合釀酒的米有三分之二都是和雄町米交配而來的。

在全日本只剩下一種的未經混種過的”原型品種”,雖然它是”非常調皮的米”,不過因為它味道好的特點,也曾被說過“沒有雄町米就無法獲獎”這樣的話,是絕佳的釀酒米。

	雄町米[軟質米]	山田錦[硬質米]
米的剖面圖		
心白的形狀	球狀	線狀
吸水性	快速	緩慢

※釀酒米系統圖(雄町為山田錦的祖先) 岡山縣生產90%以上!



資料來源:本組整理

表 2-3-1 雄町米很厲害!

第五節 日本酒的釀造—日本酒的釀造-以室町酒造為例

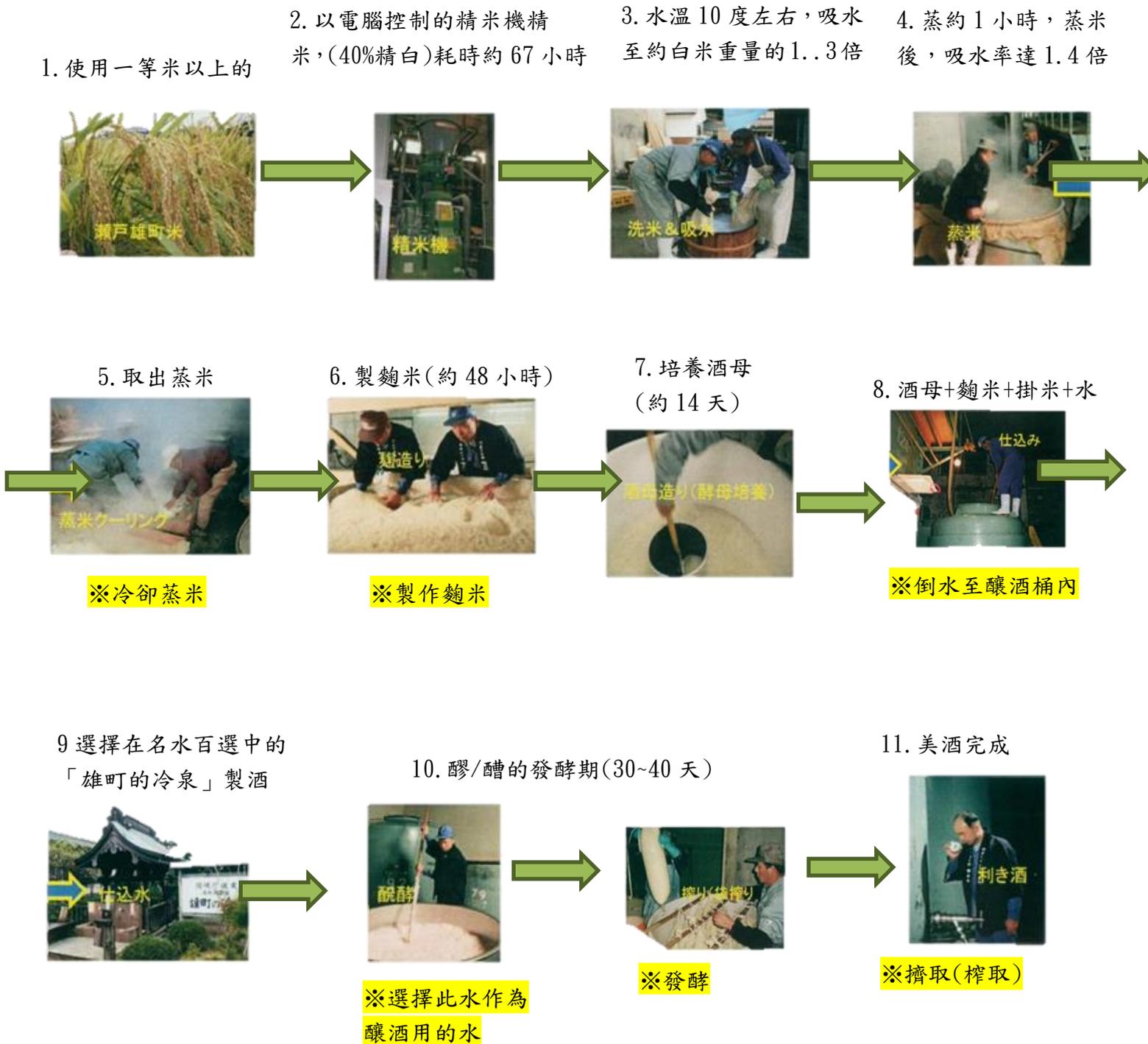


圖 2-5-1 日本酒的釀造-以室町酒造為例

第六節 日本酒的分類

以日本酒來說的話，常以「日本酒度」、「酸度」³等等的來做區分，但也有些酒類不會記載這些。

右邊 5k 這張圖表就是以日本酒嚐起來的口感而製作成的數據。但很少的人知道這些數字所代表的意思，通常會以「這酒相當烈呢!」、「喝起來很甜呢!」諸如此類的回答，來表示對酒的一些看法。以下，將「日本酒度」與「酸度」一一做詳細的介紹。



圖 2-6-1 酒度表⁴

一、關於酒度

基本上來說，日本酒會以「甘口」或「辛口」來做表示，但是人們對於各式各樣的「辣度（烈度）」或「甜度」又該如何區分呢？



圖 2-6-2 日本酒度計⁵

³ KURAND, <http://kurand.jp/blog/2014/03/07/sake-nihonshudo-sando/#cont1>, 查詢 6 月 30 日

⁴ 日本酒物語, <http://www.sakeno.com/list.php>, 查詢 6 月 30 日

簡單來說，酒度就是表示在日本酒內，辣度和甜度所佔的一個比例，而日本酒度會使用專用的測量器（稱之為”日本酒度計”）來進行測量，在這個同時，會讓酒的溫度保持在 15 度。

數值若為負數的話則表示”甘口”（日本酒度計會升高呈現浮起來的狀態），且數值越小的話酒也會跟著越甜；反之，數值若為正數的話則表示”辛口”（日本酒度計會呈現下沉的狀態），且數值越大的話酒也會跟著越烈。

然而為什麼酒的重量會使味道改變呢？那是因為日本酒甜度的決定在於葡萄糖的濃度，葡萄糖比水的質量還要多，因此日本酒度若為負數的話，代表那瓶日本酒含有大量的葡萄糖在。

+6.0 以上	+3.5~+5.9	+1.5~+3.4	-1.4~+1.4	-1.5~-3.4	-3.5~-5.9	-6.0 以上
很辣（烈）	辣（烈）	有些辣（烈）	普通	有些甜	甜	很甜

表 2-6-1 日本酒甜度表⁶

二、關於酸度

酸度的話，顧名思義就是字面上所表示的意思，代表在日本酒內所含的”酸”的量。那麼酸的量又是如何變化的呢？

在日本酒的製作過程中，”酸”是以酵母、麴和米所產生出來的乳酸、琥珀酸（丁二酸）、檸檬酸、蘋果酸等等來表示。⁷

圖 2-6-3 日本酒酸度



⁶ 第 98 期 清酒之美 「甘口・辛口」知多少，<http://ch-9.net/archives/8281>，查詢 10 月 20 日

⁷ KURAND，<http://kurand.jp/blog/2014/03/07/sake-nihonshudo-sando/#cont1>，查詢 6 月 30 日

一般來說，會比較傾向「酸度很高＝すっぱい」的這個印象，但如果是日本酒の場合的話，就不會是這樣了。酸的話會使味道變得更有層次、更有口感。

另外，也是會有一些酒度相當驚人的日本酒的存在。一般的日本酒酒度平均大約在-3~+3 之間，但還是會出現像以下幾種甜度與辣（烈）度數值相當的高的酒。⁸

圖 2-6-4 日本酒酒度

刈穂 超弩級 気魄の辛口

未踏の辛さに辿り着いた超弩級な純米酒。
他では絶対に味わうことが出来ない味わい。

日本酒度 **+25**



Time Machine

炊きたて御飯のような香り、ドイツワインの
アウスレーゼのような酸に包まれた甘さ。

日本酒度 **-96**



⁸ 補充：嚴格來說，每個人的味覺感受都不盡相同，因此測量並不會是 100% 準確的，而是針對酒的味道所定義出來的一種印象。但無論如何，酒度&酸度就是判斷日本酒的其中一個基準，所以以上的圖表依然都可以做參考。

第七節 清酒之釀造種類及風味

指日本傳統的酒精飲料，有許多不同種類，並且以日本特有的製酒法所製成的酒皆可稱為日本酒。日本酒的原料大部分都是以米為主。根據原材料和製作方法，清酒可分為普通酒和特定名稱酒兩種。而根據日本國稅局公告之《清酒釀造品質的表示基準》這些酒又可分為

一、依釀造種類

(一) 純米吟釀

精米比例(去除米糠並精米之後，剩餘部分所佔的比例)在 60% 以下，風味非常細緻。其中香氣特別芬芳的又稱為「香吟釀」，風味略勝香氣一籌的又稱為「味吟釀」。

(二) 純米大吟釀

精米比例 60% 以下。一般來說，把米削得越多雜味就越少，釀出來的酒味道也就更純。一般而言，吟釀酒是不加熱飲用的。其芳香之豐厚可說是日本酒的藝術品！

(三) 純米酒

不使用任何酒精，只用米和米麴釀製而成的酒。保留米的自然風味，喝起來濃醇深厚，馥郁清香。

(四) 生貯藏酒

裝瓶之前把通常進行兩次的加熱殺菌改為一次，充滿朝氣的芬芳和栩栩如生的新鮮風味令人陶醉。

(五) 濁酒

用洞比較大的粗布或篩子來過濾發酵好的「諸味」(還沒過濾的酒)時，

如此一來留在「諸味」裡面的米就不會被濾掉，讓酒變得又白又濁，強烈的香氣和濃醇的風味是清澈的酒所沒有的。

二、日本酒的風味

(一) 端麗

口感輕快流暢、風味低調樸實，容易讓人一杯接著一杯。

(二) 淡麗

酸度較低，香氣新鮮而且風味清爽，喝起來相當順口。

(三) 芳醇

指香氣馥郁又鮮烈的酒。

(四) 濃醇

也可以用「深厚」或「寬廣」來表現，一種有深度的熟成風味。

(五) 鮮烈

爽口的辛味痛快地過喉，在口中留下無比清爽。

(六) 醇厚

恰到好處的甘、辛、酸、苦、澀，風味馥郁芬芳。

據日本貿易振興機構（JETRO）統計，面向香港、新加坡和馬來西亞等亞洲國家和地區的日本酒出口單價明顯提高。大量銷售高檔酒的岡山縣利守酒造今年上半年對亞洲出口量比上年同期增長 14%。專務利守弘充表示，「純米吟釀酒對於經濟好轉的台灣的出口正在增加」。

第八節 日本酒的分類

分類進口了岡山的日本酒的台灣公司

一、日本岡山縣出產之酒類

圖 2-8-1 岡山縣出產的日本酒-喜平

	酒名： 喜平 ⁹
	読み方： きへい
	代表銘柄： 本醸造、特別純米酒雄町米
	蔵元名： 平喜酒造株式会社
	商品紹介： 岡山県産のあけぼの米をふんだんに使用。米本来の風味を引き出したお酒です。酒質：本醸造 原料米：あけぼの 100% 使用 精米歩合：65% アルコール分：15 度以上 16 度未満 やや辛口（写真は真ん中の瓶が 720ml です）。
商品紹介： 使用大量岡山縣所產的「あけぼの米 ¹⁰ 」所製成。是把米原本的風味給呈現出來的酒。酒質：本醸造 原料米：使用 100% あけぼの米 白米佔率：65% 酒度：15 度以上 16 度未満 有點烈（照片正中央的酒的容量為 720ml）。	

⁹ 樂天市場/喜平，<http://item.rakuten.co.jp/masaya/10001118/>，查詢 7 月 5 日

¹⁰ あけぼの米：主要產地為岡山縣，適合在南部肥沃的土地生長。不易倒伏而且產量穩定。

圖 2-8-2 岡山縣出產的日本酒-嘉美心

	<p>酒名：嘉美心¹¹</p>
	<p>読み方：かみころ</p>
	<p>代表銘柄：純米大吟醸、無濾過、冬の月、秘宝、本醸造、名宝</p>
	<p>蔵元名：嘉美心酒造株式会社</p>
	<p>商品紹介：岡山を代表する酒蔵好適米雄町米を使用。米の旨みを十分に引き出した純米大吟醸です。製造してから若干の熟成期間を加えることで味わいが乗り、かつ香りは非常に高くなっています。</p> <p>-----</p> <p>使用岡山所代表的酒造好適米(雄町米)所製成。是把米的美味給充分帶出的純米大吟醸酒。製造完成之後，在一些成熟期間加入的關係使味道加成，而且香味也變得更加好了。</p>

¹¹ Yahoo!ショッピング/嘉美心，
<http://store.shopping.yahoo.co.jp/komasan/kamikokorohizo.html>，查詢 7 月 5 日

圖 2-8-3 岡山縣出產的日本酒-萬年雪

	<p>酒名：萬年雪¹²</p>
	<p>読み方：まんねんゆき</p>
	<p>代表銘柄：純米荒走り、純米未搾り原酒 、風笑花酔吟醸未搾り原酒、激辛原酒</p>
	<p>蔵元名：森田酒造株式会社</p>
	<p>商品紹介：米、米麴、醸造用アルコールを原料として醸された本醸造酒。飲み口の爽やかさと切れ良さが特長の本格辛口酒です。</p> <p>-----</p> <p>以米、米麴以及釀造用的酒精作為原料所製成的本釀造酒。喝起來的口感很清爽和部分的絕妙之處為正規烈酒的特點。</p>

¹² Amazon/萬年雪，

[https://www.amazon.co.jp/%E8%90%AC%E5%B9%B4%E9%9B%AA-%E6%BF%80%E8%BE%9B-%E6%9C%AC%E9%86%B8%E9%80%A0-%E8%B6%85%E8%BE%9B%E5%8F%A3%E9%85%92-1800ml/dp/B007UMTKWA/ref=sr_1_3?s=food-beverage&ie=UTF8&qid=1478676619&sr=1-3&keywords=%E8%90%AC%E5%B9%B4%E9%9B%](https://www.amazon.co.jp/%E8%90%AC%E5%B9%B4%E9%9B%AA-%E6%BF%80%E8%BE%9B-%E6%9C%AC%E9%86%B8%E9%80%A0-%E8%B6%85%E8%BE%9B%E5%8F%A3%E9%85%92-1800ml/dp/B007UMTKWA/ref=sr_1_3?s=food-beverage&ie=UTF8&qid=1478676619&sr=1-3&keywords=%E8%90%AC%E5%B9%B4%E9%9B%AA)

[AA](#)，查詢 7 月 5 日

圖 2-8-4 岡山縣出產的日本酒-燦然

	<p>酒名：燦然¹³</p>
	<p>読み方：さんぜん</p>
	<p>代表銘柄：上撰、本醸造、特別純米酒、雄町 、木村式奇跡のお酒、純米吟醸</p>
	<p>蔵元名：菊池酒造株式会社</p>
	<p>商品紹介：岡山の誇る「雄町米」を使用し、厳寒期のさなか、モーツァルトの音楽を聴きながら低温でじっくり醸された吟醸酒です。フルーティーな華やかな香りと、雄町ならではのまろやかな味わいが特徴です。</p> <p>-----</p> <p>是使用岡山自豪的『雄町米』，在最寒冷的時期，一邊聽莫札特的音樂，一邊以低溫醞釀而成的吟釀酒。有果香的出色香氣和圓潤的風味是只屬於雄町的特徵。</p>

¹³ Amazon/燦然雄町吟醸，

https://www.amazon.co.jp/s/ref=nb_sb_noss?__mk_ja_JP=%E3%82%AB%E3%82%BF%E3%82%AB%E3%83%8A&url=search-alias%3Dfood-beverage&field-keywords=%E7%87%A6%E7%84%B6

，查詢 7 月 5 日

圖 2-8-5 岡山縣出產的日本酒-酒一筋

	<p>酒名：酒一筋¹⁴</p>
	<p>読み方：さけひとすじ</p>
	<p>代表銘柄：大吟醸酒、吟醸酒、純米酒、本醸造</p>
	<p>蔵元名：利守酒造株式会社</p>
	<p>商品紹介：通常の倍以上の時をかけ、自然のままの乳酸菌や酵母を増殖させ醸したものです。山麴¹⁵造りならではの豊かな奥深いコクと、山麴ならではの酸味と旨味のバランスが絶妙な逸品。</p> <p>花比平常加倍的時間，讓乳酸菌和酵母自然增殖而釀造出來。只屬於山麴造法豐富且深層的濃密，和其酸味與在口中四散的鮮味皆為驚奇的珍品。</p>

¹⁴ Amazon/酒一筋，

https://www.amazon.co.jp/s/ref=nb_sb_noss?_mk_ja_JP=%E3%82%AB%E3%82%BF%E3%82%AB%E3%83%8A&url=search-alias%3Dfood-beverage&field-keywords=%E9%85%92%E4%B8%80%E7%AD%8B.

，查詢 7 月 5 日

¹⁵山麴仕込み（やまはいしこみ / -じこみ）：單純地被稱作山麴，屬於日本酒的做法之一。

圖 2-8-6 岡山縣出產的日本酒-桜室町

	<p>酒名：桜室町¹⁶</p>
	<p>読み方：さくらむろまち</p>
	<p>代表銘柄：契約栽培純米酒、極大吟醸、純米吟醸</p>
	<p>蔵元名：室町酒造株式会社</p>
	<p>商品紹介：幻の酒米¹⁷「雄町米」と名水百選¹⁸「雄町の冷泉」を用いた、こだわりの本醸造。甘辛中間の旨味の有るお酒です。</p> <p>-----</p> <p>使用了夢幻的酒米「雄町米」和從優質水 100 多個之中的「雄町の冷泉」來製造，為非常講究的本醸造。是介於甜和烈之間的酒。</p>

¹⁶備前の名酒/桜室町，<http://sakuramuromachi.com/?pid=18612547>，查詢 7 月 5 日

¹⁷酒米（さかまい）：為日本酒釀造的原料，主要以麴米作為原料米來使用。

¹⁸名水百選（めいすいひゃくせん）：在 1985 年（昭和 60 年）3 月時，由環保署選出全國各地的「名水」，是從 100 處的泉水、河川（水）、地下水當中所挑選出來。

圖 2-8-7 岡山縣出產的日本酒-極聖

	<p>酒名：極聖¹⁹</p>
	<p>読み方：きわみひじり</p>
	<p>代表銘柄：大吟醸酒、純米吟醸酒、にごり酒、純米酒</p>
	<p>蔵元名：宮下酒造株式会社</p>
	<p>商品紹介：華やかで上品な吟醸香²⁰とふくらみのあるまろやかな味わいが特徴です。</p> <p>-----</p> <p>華麗又上等的吟醸香與擁有風味極佳的濃醇味道為本品の特徴。</p>

¹⁹Amazon/極聖，

https://www.amazon.co.jp/%E6%A5%B5%E8%81%96-%E7%B4%94%E7%B1%B3%E5%A4%A7%E5%90%9F%E9%86%B8-%E9%AB%98%E5%B3%B6%E9%9B%84%E7%94%BA-720ml/dp/B00HBOW060/ref=sr_1_2?s=food-beverage&ie=UTF8&qid=1460630514&sr=1-2&keywords=%E6%A5%B5%E8%81%96，查詢 7 月 5 日

²⁰吟醸香（ぎんじょうか）：為日本酒的吟醸酒（吟醸、純米吟醸、大吟醸、純米大吟醸）所特有，喝起來像水果那般帶有果香的味道。

圖 2-8-8 岡山縣出產的日本酒-御前酒

	<p>酒名：御前酒²¹</p>
	<p>読み方：ごぜんしゅ</p>
	<p>代表銘柄：純米吟醸酒、雄町酒、純米酒、純米大吟醸酒 、GOZENSHU9(NINE)</p>
	<p>蔵元名：辻本店株式会社</p>
	<p>商品紹介：岡山県で作付された山田錦²²を全量使用し、55%まで磨き醸しました。備中杜氏²³の吟醸造りを継承し、芳醇な香りとすっきりとした後口が印象的なお酒です。</p>
<p>全使用岡山縣所種植的山田錦，被研磨釀造到了 55%。繼承了備中杜氏吟釀造法，擁有芳醇的香味及清爽餘味口感的酒。</p>	

²¹ Amazon/御前酒，

https://www.amazon.co.jp/%E5%BE%A1%E5%89%8D%E9%85%92-GOZENSHU-%E5%BE%A1%E5%89%8D%E9%85%92-%E7%B4%94%E7%B1%B3%E5%90%9F%E9%86%B8-%E5%A6%82%E6%84%8F%E5%B1%B1%EF%BC%88%E3%81%AB%E3%82%87%E3%81%84%E3%81%95%E3%82%93%E3%89-720ml/dp/B00L0XTUS4/ref=sr_1_18?s=food-beverage&ie=UTF8&qid=1478671522&sr=1-18&keywords=%E5%BE%A1%E5%89%8D%E9%85%92

2，查詢 7 月 5 日

²²山田錦：為稻子的品種之一，主要用來釀造日本酒，被稱為是酒造好適米的代表。

²³備中杜氏：備中杜氏的備中為岡山縣西部地域所佔的舊國名、特別是在那個南西部地域集中了杜姓出生的人們。

圖 2-8-9 岡山縣出產的日本酒-三光正宗

	<p>酒名：三光正宗²⁴</p>
	<p>読み方：さんこうまさむね</p>
	<p>代表銘柄：純米大古酒、純米酒、純米大吟醸</p>
	<p>蔵元名：三光正宗株式会社</p>
	<p>商品紹介：独自の技術によって製造された米焼酎²⁵。独特のさわやかな香りとまろやかな味は世界の蒸留酒に匹敵します。</p> <p>-----</p> <p>根據獨自的技術所製成的米燒酒。用獨特的清爽香味和濃醇味道來與世界的蒸餾酒匹敵。</p>

²⁴ Amazon/三光正宗，

https://www.amazon.co.jp/%E4%B8%89%E5%85%89-%E7%B2%8B-%E7%B1%B3%E7%84%BC%E9%85%8E-43%E5%BA%A6-720ml/dp/B005Q8GYR4/ref=sr_1_9/354-9643259-6741468?s=food-beverage&ie=UTF8&qid=1478667220&sr=1-9&keywords=%E4%B8%89%E5%85%89%E6%AD%A3%E5%AE%97，查詢7月5日

²⁵ 米焼酎（こめじょうちゅう）：讓米發酵所製成的日本酒。

圖 2-8-10 岡山縣出產的日本酒-日本薄荷燒酒 未知夢

	<p>酒名：日本ハッカ焼酎 未知夢²⁶</p>
	<p>読み方：にほんはっかしょうちゅう みっちゃむ</p>
	<p>代表銘柄：純米大古酒、純米酒、純米大吟醸</p>
	<p>蔵元名：ヨイキゲン株式会社</p>
	<p>商品紹介：米焼酎のモロミに日本薄荷を入れて造りました。甘い。香りと清涼感あふれる、ハッカの風味が特長です。味の濃い料理の後にもお勧めです。</p> <p>-----</p> <p>是米燒酒加入日本薄荷所製成的。其味甘甜。溢出的香氣與清涼感與薄荷風味是它的特色。建議於口味重的料理之後飲用。</p>

²⁶ 涼感 单式蒸留焼酎 未知夢，

<http://www.yoikigen.co.jp/sake/shochu/hakka/index2.html>，查詢 10 月 20 日

圖 2-8-11 岡山縣出產的日本酒-柚子薄荷燒酒

	<p>酒名：ゆずミント²⁷</p>
	<p>読み方：ゆずミント</p>
	<p>代表銘柄：純米大古酒、純米酒、純米大吟醸</p>
	<p>蔵元名：ヨイキゲン株式会社</p>
	<p>商品紹介：岡山県矢掛町産の日本ハッカを使用し減圧蒸留で仕上げた、ハッカの清涼感に満ち溢れた焼酎に、柚子果汁を加え更に清涼感アップ。柚子の豊かな香りとミントの清涼感のある後口が特長の、すっきり爽やかなお酒です。</p> <p>-----</p> <p>使用岡山縣矢掛町出產的日本薄荷，採以減壓蒸餾製成。洋溢著薄荷清涼感的燒酒加入柚子果汁，進一步提升了清涼感。具有濃厚柚子香氣與薄荷清涼感的餘味的特色的暢快的酒。</p>

²⁷ ゆずミント，<http://www.yoikigen.co.jp/sake/liqueur/index.htm>，查詢 10 月 20 日

二、日本酒產品變化

近幾年來，為了迎合台灣人飲食習慣的變化，日本開發了許多清酒的新產品。

編號	品名	說明
1	濁瀧	與清酒相對的。清酒醪經壓濾後所得的新酒，靜止一周後，抽出上清部分，其留下的白濁部分即為濁酒。濁酒的特點之一是有生酵母存在，會連續發酵產生二氧化碳，因此應用特殊瓶塞和耐壓瓶子包裝。裝瓶後加熱到 65°C 滅菌或低溫貯存，並儘快飲用。
2	紅酒	在清酒醪中添加紅麴酒精浸泡液，再加入糖類及谷氨酸鈉，調配成具有鮮味且糖度與酒度均較高的紅酒。由於紅酒易褪色，在選用瓶子及庫房時要注意避光性，應儘快銷售、飲用。
3	紅色清酒	該酒是在清酒醪主發酵結束後，加入酒度為 60 度以上的酒精紅麴泡而製成的。紅麴用量以製曲原料米計，為總米量的 25% 以下。
4	赤酒	該酒在第三次投料時，加入總米量 2% 的麥芽以促進糖化。另外，在壓榨前一天加入一定量的石灰，在微鹼性條件下，糖與氨基酸結合成氨基糖，呈紅褐色，而不使用紅麴。此酒為日本熊本縣特產，多在舉行婚禮時飲用。
5	貴釀酒	貴釀酒與中國黃酒類的善釀酒的加工原理相同。投料水的一部分用清酒代替，使醪的溫度達 9—10°C，即抑制酵母的發酵速度，而白糖化生成的浸出物則殘留較多，製成濃醇而香甜型的清酒。此酒多以小瓶包裝出售。
6	高酸味清酒	利用白麴黴及葡萄酵母，採用高溫糖化酵母，醪發酵最高溫度 21°C，發酵 9 天製成類似乾葡萄酒型的清酒。
7	低酒度清酒	酒度為 10~13 度，適合女士飲用。低酒度清酒市面上有

		三種：一是普通清酒(酒度 12 度左右)加水；二是純米酒加水；三是柔和型低度清酒，是在發酵後期追加水與麴，使醪繼續糖化和發酵，待最終酒度達 12 度時壓榨製成。
8	長期貯存酒	一般在壓榨後的 3~15 個月內銷售，當年 10 月份釀製的酒，到次年 5 月出庫。但消費者要求飲用如中國紹興酒那樣長期貯存的香味酒。老酒型的長期貯存酒，為添加少量食用酒精的本釀造酒或純米清酒。貯存時應盡量避免光線和接觸空氣。凡 5 年以上的長期貯存酒稱為「秘藏酒」。
9	發泡清酒	將通常的清酒醪發酵 10 天後，即進行壓榨，濾液用糖化液調整至 3 個波美度 ^{註 1} ，加入新鮮酵母再發酵。室溫從 15°C 逐漸降到 0°C 以下，使二氧化碳大量溶解於酒中，用壓濾機過濾後，以原麴耐壓罐貯存，在低溫條件下裝瓶，瓶口加軟木塞，並用鐵絲固定，60°C 滅菌 15min。發泡清酒在製法上兼具啤酒和清酒釀造工藝，在風味上，兼備清酒及發泡性葡萄酒的風味。
10	活性清酒	該酒為酵母不殺死即出售的活性清酒。
11	著色清酒	將色米的食用酒精浸泡液加入清酒中，便成著色清酒。中國台灣地區和菲律賓的褐色米、日本的赤褐色米、泰國及印度尼西亞的紫紅色米，表皮都含有花色素系的黑紫色或紅色素成分，是生產著色清酒的首選色米。

註 1: 波美度表示溶液濃度的一種方法。

第三章 我國近年來進口貿易之日本酒產業的改變與發展

第一節 日本酒產業的發展

2001 年之後，在葡萄酒、燒酒、啤酒的競爭下，喝清酒的日本人越來越少，一些藏元們為了喚起日本人喝「從前的清酒」及增加話題性，變成只釀造純米系列的藏元多了起來，「全量純米藏」成了宣傳噱頭。清酒在日本國內的消費量逐漸減少，一向保守的清酒藏元們，開始願意把清酒銷往海外。

同時海外掀起了一股「日本料理」的熱潮，日本料理店如雨後春筍的開幕，因應料理最適合的清酒需求也大增。台灣原本只有公賣局獨佔清酒市場，專賣「月桂冠」，在 2002 年加入 WTO(世界貿易組織)後，日本各縣的清酒都可進口台灣。

不僅各大啤酒公司拓展海外市場，連日本政府也積極外銷日本酒。日本政府已標榜在 2020 年時，要將食品輸出額擴大至 1 兆日圓，此風氣下 2012 年 5 月，由內閣官房國家戰略室主導，率領國稅局以及農林水產省、經濟產業省等 8 個相關單位，策劃〈ENJOY JAPANESE KOKUSHU(一同享受國酒)〉計畫，連合日本各大酒商，要將日本酒發揚光大。

政府會將目標鎖定日本酒，還是歸咎於國內市場的縮小，自 2000 年以來國內市場銷售量持續減少 4 成，反之外銷金額卻增加了 2.7 倍左右。並在 2011 年時，高達 87 億 7600 萬日圓，雖日本酒在國外的認知度還遠不及紅酒，但其產地眾多外，每一款酒都據有背後故事與歷史傳統，因此非常適合外銷。

只是面臨國外市場，日本政府還有眾多需要克服之困難，例如國內生產量的減少，造成釀酒用的米難以入手外，制訂價格時，對廠商的要求基準也不一樣，

往往使品質及生產量難以控管。對諸如此類的問題，若可以一一克服，想必日本酒可成為酒類市場的明日之星。

一、拓銷建議

（一）維持品質的優良及穩定

日本人對於飲食產品強調「安全・安心・健康・美味」四個原則，依其重要性排序。酒類亦是如此，不但品質需達到基本的安全標準、製作生產履歷，清楚且誠實標明原材料名稱、添加物、酒精成分、原產國及進口商等資訊，也可以使消費者安心選購產品。

近年來，日本清酒市場競爭激烈，不少清酒業者便著眼於此，強調酒的安全性，使消費者能安心飲用，的確有效提升了其銷售額。

「飲酒是否健康」也許需要更多醫學上的佐證，但是若能研究開發「低糖分」、「低普林」等具健康概念的酒，對於重視健康的中老年人及愛美的年輕女性，將會形成極大的吸引力，因為這類「健康的酒」，既可滿足消費者的口腹之欲，又不致使其健康惡化或身材走樣。最後一項原則——美味，對於酒類來說，喜好也許因人而異，但維持酒類品質的穩定卻是造酒商需持續努力的目標。影響酒類品質的原因非常多，釀酒原材料的品質與數量、溫度與溼度的變化、造酒師父的個別差異…等，為降低各種不確定因素，自動化、機械化生產，加上嚴格的品管程序及標準，應可大幅提高酒類品質的穩定度。

日本屬於經濟高度成熟的國家，消費者長年生活在充足豐裕的環境之下，加上其民族性對於產品的要求極為嚴格，甚至可說是到了吹毛求疵的地步，對於食

品類尤其如此，一但安全上出問題，整家公司將可能面臨倒閉的危機。台灣的酒類廠商若想開拓日本市場，必須有此認知與覺悟，以優良且穩定的品質取得日本消費者的信心為第一要務。

（二） 強調地方特色

日本酒類消費族群的年齡逐漸下降，對於新口味、新品牌、或國外的進口酒接受度頗高，但台灣的酒類若要成功打入日本市場，必須做到”產品差異化”，即強調台灣本土酒類的特色。台灣水果出口至日本已有一段時日，因品質優良與種類多樣，已在日本消費者心目中建立良好的印象，若酒類廠商能夠趁勝追擊，推出具有台灣特色的水果酒，應不難有亮眼的成績。

（三） 增加附加價值

除了酒本身的品質與口味之外，消費者亦注重酒的包裝，而日本人重視產品包裝的程度，或許可謂是世界之最，從產品包裝的設計、造型、實用性，到包裝材料的優劣或是否符合環保概念…等，每一項細節都不會放過。這是日本產品行銷至世界各地無往不利的利器之一，卻也是進口產品至日本的廠商最容易忽略的地方。

台灣產品的品質在日本消費者眼中的確比其他亞洲國家等產品優良，但往往包裝傳統，沒有特色，減低日本消費者的購買意願，相當令人惋惜。有意進軍日本市場的酒類廠商，應多研究日本消費者的喜好，在包裝上下工夫。包裝瓶或盒在基本的穩定防震保護功能外，亦須加上具有質感的設計，讓日本消費者第一眼即受到吸引，進而引起其購買慾望，否則空有良好的品質也將乏人問津。

（四） 與日本當地的通路商合作

尋找日本當地合適的通路商，也是行銷台灣酒類相當重要的一個環節，除了能夠透過對方充分理解日文資訊，還有一項便是：台灣人不如日本人本身了解日本市場。台灣的酒商對於酒類消費者的喜好，往往無法準確掌握，在日本也苦無合宜有效的銷售管道，因此尋找合作夥伴是必要的。合作的形式可以有很多種，包括：代理商、共用銷售點、網路販賣，甚至是有計畫的廣告行銷…等。與其孤軍奮戰，不如尋求盟友，共同合作開拓日本市場

二、進口酒商查驗的成本降低

表 3-1-1 進口酒查驗項目與收費比較

進口酒接受查驗，將於 2016 年有重大的變革。為了配合食安的要求，因此財政部調整進口酒一般查驗項目，食用酒精新增包含氰化物等必驗項目，各類酒品查驗費則由從價收費改採使用者付費，大型進口酒商查驗成本有機會大幅下降。

而財政部也指出，進口酒品查驗於 2016 年 1 月 1 日起將實施的新制，包括調整查驗項目以及計費方式。其中，調整查驗項目的部分，新增進口供製酒之未變

性酒精，應以符合國家標準之食用酒精為限，食用酒精的檢驗項目應包含甲醇、鉛、硫酸試驗色度、氧化時間、固形物含量及氰化物(以木薯為原料者)等六項。

進口酒查驗項目與收費比較				
項目		2015.12.31 以前	2016.1.1 以後	
檢驗項目	食用酒精	甲醇、鉛	甲醇、鉛、硫酸試驗色度、氧化時間、固形物含量、氰化物(以木薯為原料者)	
	啤酒、葡萄酒等其他酒類	甲醇、鉛及二氧化硫等為主	甲醇、鉛及二氧化硫等為主	
收費標準(元)	一般查驗項目	從價計費(CIF的0.1%)	甲醇、鉛、二氧化硫、防腐劑等約1,000元至5,000元不等	
	新增收費項目	無	氧化時間	1,500
			硫酸試驗色度	1,000
			固形物	1,500
			氰化物	1,500
			塑化劑(DBP、DEHP、DINP)	5,000
色素	1,300			

三、清酒在台灣逐漸推出多款種類

因為台灣對於日本清酒的接受度高，因此擁有百年歷史的日本清酒名廠【白瀧酒造】，推出全球首款時尚質感清酒氣泡酒，主攻年輕上班族群，並看好台灣市場。「上善如水 SPARKLING SAKE」擁有像是香檳酒一般的時尚包裝，完全顛覆對清酒的印象。【白瀧酒造】推出全球首款時尚質感清酒氣泡酒，2015年4月在日本與台灣同步上市，同樣主打年輕人市場。25到35歲的輕熟女，是台灣市場鎖定的目標族群。

台灣受到日本清酒名廠的高規格禮遇，與近年來台灣消費者熱愛清酒的程度有極大關係。根據日本財務省貿易統計資料顯示，2014年，台灣全年度進口清酒金額共計6.38億日幣，相較於2013年成長幅度達8.6%，並且名列2014年日本清酒的第5大出口國家，顯示台灣市場對於清酒的消費潛力十分驚人。

同樣看好日本酒市場的頂級超市 city' super，自4月17日至4月30日舉辦了一年一度的日本酒展，集結25個清酒品牌，超過9成的獨賣商品。city' super日本酒展首次移師台北文創大樓，於4月18日活動現場共有20家清酒藏齊聚一堂，超過百款的試飲酒款，加上由日本酒藏代表親自主講的系列講座。

四、台灣與日本聯手-耕耘台灣清酒市場

台日兩大百年酒業企業－台灣菸酒公司與日本盛株式會社簽署合作協議書，成為台酒第一個代理的國外品牌酒品，雙方將共同耕耘台灣清酒市場。台酒公司在2015年1月15日與日本盛株式會社簽下合作意向書，日本盛株式會社社長森本直樹表示，與台酒公司是第一個海外品牌的代理銷售合約，今後會推出「菊

富士」、「日本盛」、「(物心)花」等清酒商品給台灣消費者。

森本直樹社長對台酒的釀造技術水準深具信心，並認為以台酒在台灣酒業的地位，一定可以協助日本盛發展台灣市場。而台酒表示，台灣清酒品飲水準日漸成熟，消費者對於各式清酒的接受度越來越高，台灣清酒市場值得期待。這次代理的清酒從高端酒款，到大眾化的柚子利口酒，涵蓋面廣泛。

台酒指出，台酒是台灣第一家清酒釀製廠商，目前已生產玉泉清酒，市占率近 5 成，希望藉合作夥伴的力量，推出更多樣完整的清酒商品。董事長徐安旋表示，台酒計畫透過日本盛在季節限定、產品規格、製程特色、故事背景等四大商品特色，快速提高台酒的清酒市場動能，有效的擴大台灣清酒市場，在彼此誠信上，順利建立雙方合作的新關係，創造一加一大於二的商業效果。

第二節 從日本進口來台之日本酒貿易

日本酒是日本很重要的產業，也代表著日本的傳統。它是由優良的米與純淨的水釀造而成的，品質非常優良，常常被用做於料理，台灣也有不少饕客喜愛日本酒這類的酒精飲料，不過日本酒其本身在近代日本的受歡迎程度卻是有著劇烈的改變，以至於到近十幾年來，日本酒的釀造所為了生存、推廣或延續日本酒文化，推向國外，才漸漸地在台灣受到關注。

自第二次世界大戰過後，西洋產品漸漸流入亞太地區，日本也不外乎，而其中包括西洋酒類，例如葡萄酒、威士忌等等，這些酒漸漸地在日本國內掀起風潮，喝的人變得更多，同時因為近年來日本人口出現高齡化問題，加上日本酒業界宣傳不足，脫離不了年輕人對於日本酒的刻板印象，導致日本國內市場日漸縮減，2001 年之後更因為西洋酒類在日本國內市場的激烈競爭之下，使得喝清酒的日本人越來越少。因此一向保守的清酒業界為了尋求商機，開始將日本酒向國外推展。而台灣在 2002 年加入 WTO(國際貿易組織)後，日本各縣所產的日本酒皆可以進口至台灣；而順著這波日本酒的推廣潮，日本料理也像是雨後春筍般地開在各地開張。

但日本酒來到台灣時卻面臨一項難題，同樣身為以米為原料的它，我國政府為了要保護我國米酒的市場及銷量，訂制了法律，提高日本酒進口的關稅高達 42.5%，到了 2004 年放寬到 40%，這點導致日本酒和同為進口的威士忌零關稅及葡萄酒 10% 的關稅相比顯得稅率仍然偏高，價格也普遍昂貴，但仍然不會澆熄饕客對日本酒的熱愛，並且只要政府對日本酒關稅減少的那一天到來，願意購買清酒來嘗試的台灣朋友會更多，貿易也會越來越頻繁。²⁸

²⁸ 第 87 期清酒之美 60 年風雲變幻，<http://ch-9.net/archives/5579>，查詢 10 月 15 日

表 3-2-1 日本出口至台灣之日本酒累計數量

單位：公升(L)

年度	酒種	日本清酒
		累計數量
2016 年 9 月為止		1,443,346
2015 年度		2,111,131
2014 年度		1,742,111
2013 年度		1,746,596
2012 年度		1,603,450
2011 年度		1,680,081
2010 年度		1,639,266
2009 年度		1,381,110
2008 年度		1,629,058
2007 年度		1,699,525

資料來源：財務省貿易統計

表 3-2-2 日本出口至台灣之日本酒累計金額

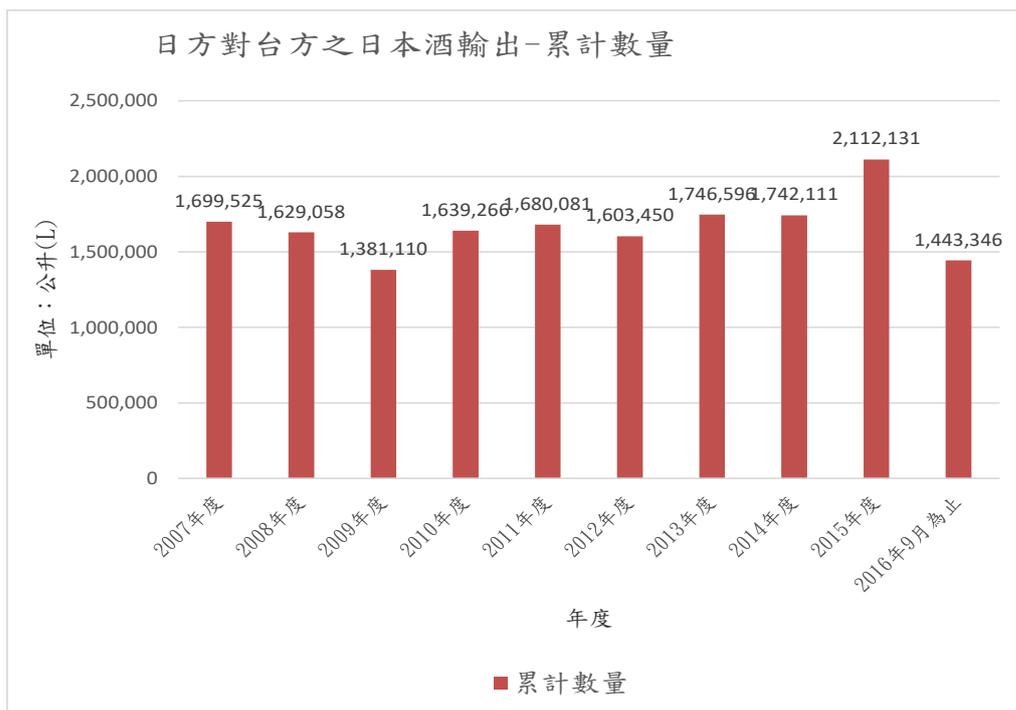
單位：1,000 円

年度	酒種
	日本清酒 累計金額
2016 年 9 月為止	648,379
2015 年度	889,646
2014 年度	637,748
2013 年度	586,991
2012 年度	512,818
2011 年度	525,393
2010 年度	501,906
2009 年度	416,441
2008 年度	511,782
2007 年度	547,848

資料來源：財務省貿易統計

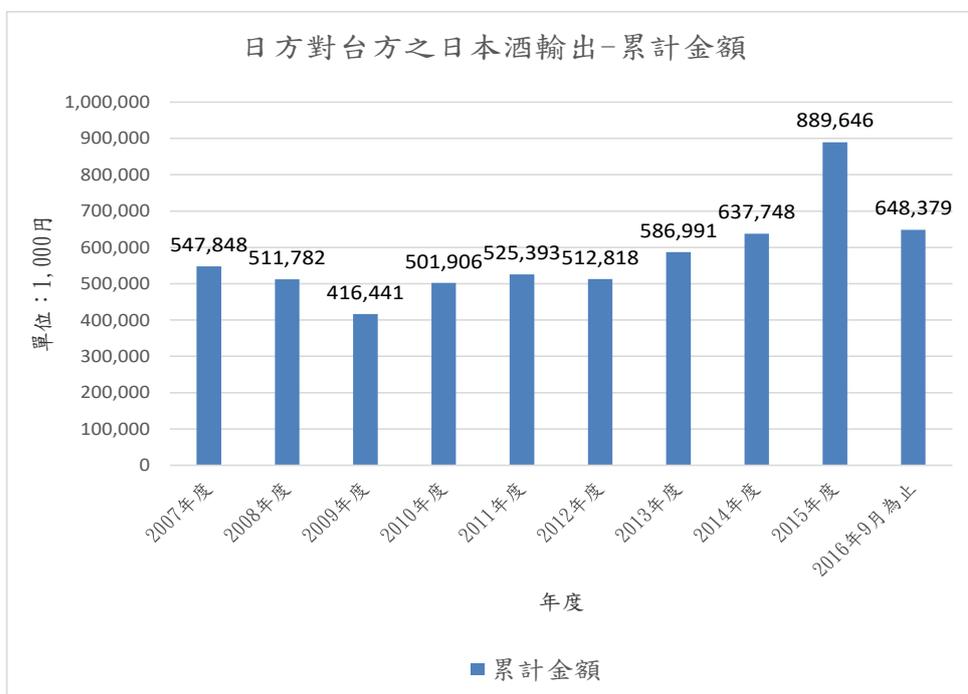
西元 2008 年，臺灣經濟雖遭受全球金融風暴的襲捲，仍勉強維持正成長，主計處初估全年經濟成長率為 0.12%。回顧全年經濟表現，上半年經濟表現較佳，經濟成長率為 5.4%，主要原因是臺灣外貿積極朝新興市場開拓，部分取代歐美外銷市場所致；下半年則因美國次貸風暴衍生出全球金融海嘯，使得臺灣出口動能及製造業生產大受影響，連帶牽涉到民間投資意願大幅縮減，且因經濟不好導致民眾對於消費的意願降低，因此西元 2008 年經濟出現罕見的負成長。²⁹

²⁹ 經濟部國內外經濟情勢分析 100 年 11 月號，
https://www.moea.gov.tw/mns/populace/introduction/wHandEconomicIndicator_File.ashx?filetype=pdf&year_month=201111，查詢 10 月 15 日



資料來源：財務省貿易統計

圖 3-2-1 日本出口至台灣之日本酒累計數量(圖表)



資料來源：財務省貿易統計

圖 3-2-2 日本出口至台灣之日本酒累計金額(圖表)

第三節 日本酒的推廣

透過在台舉辦的活動，帶動了台灣人對於日本飲食文化的了解及傳承，藉由活動內容介紹日本在地文化，從而影響進口日本酒與日本食品的輸出。

一、日本酒主義 Sakelism^{30 31}

《日本酒主義 Sakelism》原本是在日本舉辦的日本酒祭典，後來為了要拓展日本傳統文化，在台灣以及香港舉辦的活動。參加者可以攜帶各式的台灣美食來參加，搭配日本酒一起品嚐，是一個可以加深台灣與日本的活動。《日本酒主義》現場將展出從北海道到九州 30 個以上的酒藏、120 種以上風味各異的美酒來供參觀者品嚐，並以日本酒 4 大分類《爽、薰、熟、醇》呈現，帶領參觀者更深入了解日本酒的區域文化。由於規模龐大、酒藏地區完備、酒款等級齊全，兼具專業、教育及休閒，為台灣的酒展中最盛大的。推動活動的主要目的有四點，日本飲食文化傳承、促進日本酒與日本食品之輸出、關於日本酒和台灣美食之相性及日本在地文化的介紹等。

(一) 展區分成五大主軸

《日本酒主義》分成一般展示區、盲飲區、聞香區、教育區與表演區等五大展區，主題特色分明。

1. 一般展示區

大家對日本的印象多半是風景、民俗或者文化。展覽期間，為了加深消費者

³⁰ 市場快訊／「Sakelism 日本酒主義」大規模專業日本酒展，
<http://www.nownews.com/n/2013/08/08/240318>，查詢 9 月 23 日

³¹ 華山 1914：2013 Sakelism 日本酒主義 - 已結束，
http://www.huashan1914.com/exhibition/playing_detail.php?id=1031，查詢 9 月 25 日

對攤位的印象及親切感，每個攤位都會擺設代表各自家鄉文化的海報，讓到場的消費者一目瞭然。另外，各攤位都會掛上日本酒的四大屬性：爽酒、薰酒、熟酒、醇酒的標示，清楚說明日本酒的分類，同時也會針對消費者的疑問提供專業的回答，讓消費者更加了解日本酒的屬性及類別。

2. 盲飲區

展覽期間，此區會提供消費者免費盲飲二十多款吟釀以上等級與近十款一般等級的日本酒。消費者只需線上報名即可參加。用意在於希望消費者跳脫品牌迷思，讓自己的舌頭與味覺印象覺醒，清楚知道自己喜歡的是什麼屬性的日本酒，而不再被品牌迷惑，也更了解自己的品味與喜好。

3. 聞香區

日本酒香氣細膩優雅，不同等級的酒款與釀造方式，不論聞香或入口品嚐，都會有不同的變化。此區是為了讓消費者細細體會清酒所擁有的花香、果香、青草香或是水果香氣，甚至米香，讓消費者日後可以根據自己當日的心情挑選酒款。

4. 教育區

展覽期間，每天會開設四堂學術教育課程，八堂酒造介紹課程，邀請不同酒造簡介酒造特色，並且推出不在展覽品項裡的神祕酒款提供消費者試飲，兼具專業與娛樂。此活動也請到了許多擁有專業品酒經驗的講師來為消費者解說，讓來場的消費者更能夠了解日本酒的種種知識。

5. 表演區

邀請到日本傳統舞蹈團隊以及日本太鼓達人披田野修一老師為消費者帶來日本傳統表演，讓消費者在品嚐各式日本酒的同時，也能沉浸在日本傳統文化的

薰陶之中，喝起日本酒來更有感觸。

(二) 日本酒主義活動場次³²

《日本酒主義》從 2013 年開始在台舉辦，如今已舉辦了 4 屆，每次的展覽都吸引了越來越多的日本酒迷前往參加，也能看出日本酒在台的推廣相當成功。

1. 《2016 Sakelism 日本酒主義》

活動日期：2016 年 8 月 26 日(五)~2016 年 8 月 29 日(一)

活動地點：世貿一館 台北精緻酒展內

2. 《2015 Sakelism 日本酒主義》

活動日期：2015 年 9 月 26 日(六)~2015 年 9 月 27 日(日)

活動地點：松山文創園區 4 號倉庫

3. 《2014 Sakelism 日本酒主義》

活動日期：2014 年 9 月 6 日(六)~2014 年 9 月 7 日(日)

活動地點：松山文創園區 2 號倉庫

4. 《2013 Sakelism 日本酒主義》

活動日期：2013 年 9 月 7 日(六)~2013 年 9 月 8 日(日)

活動地點：華山文創園區 東 3 館

³² Sakelism 日本酒主義，<https://www.facebook.com/Sakelism/>，查詢 9 月 25 日

二、日本酒之日³³

在日本有許多大大小小的節日，其中，10月1日為日本酒之日。在這一天，許多人會聚集三五好友一起飲用日本酒，並將乾杯的照片投稿到活動網站上，和全國的人互相分享日本酒之日的盛況。日本將十二地支作為一年的十二個月，其中的第十支為「酉」，這個字原來是表示為壺的象形文字，後來引申為酒的意思。於是在1978年日本酒造組合中央會就將10月的第一天訂為日本酒之日，將日本酒的思維傳達給後世，而這樣的活動，也帶動了日本酒的文化向國際擴展的腳步。

(一) 使用日本酒乾杯的意義

祖先們辛苦種米，用米釀成酒，然後用精心釀造出來的日本酒來供俸神明，祈求神明能夠保佑人們作物豐收、安全等等。因為有了這樣的「神酒」才能讓人民安穩又和樂的過日子，於是後人在用日本酒乾杯的同時，也會滿懷感謝之意的向神明祈求日子順利。日本人認為當要觸碰寄宿在心目最深處的東西時，果然還是用利用「日本酒」最為合適，從這點可以看出日本酒和乾杯對日本人有很深的意義。

³³ 全国一斉日本酒で乾杯！，<https://kampai-sake.jp/main/index/>，查詢10月26日

第四章 電子書之構想

第一節 設計構想

早期在電子書的構想多以電子書的閱讀工具為主，包括電子書閱讀器、PDA、電腦…等等，電子書的內容與形式直至近年才開始被廣泛討論。

而電子書具備了全文檢索、個人化設定、多媒體呈現、即時更新、方便攜帶的特點，因此我們想利用電子書的形式來讓更多人知道日本酒的歷史背景、故事由來、如何被釀造出來，以及目前的貿易現況與趨勢，將各式資料數位化後予以系統與結構化的處理，並透過不同的設備供人閱讀與再利用。

第二節 製作成品之樣本



目錄

- 一、前言
- 二、歷史
 - 以岡山縣為例
- 三、原料
- 四、分類
- 五、貿易狀況
- 六、推廣活動
- 七、用詞
- 八、Q&A
- 九、結論

前言

前言

近期日本人發展出日本酒的種類越來越豐富，而台灣人能喝到純正的日本酒的機會管道也越來越多，那些香醇清甜的上等日本酒有著什麼樣的歷史背景、又是如何被製作出來的令人十分的好奇。

因此想藉由這次專題的機會來好好研究進口來台的日本酒，以及現在的貿易現況。

日本酒的歷史

歷史

大約在兩、三千年前，水稻傳到了日本。日本人釀酒的起源依據考古的研究，就是從最早接觸到水稻的西日本九州和近畿一帶；當時的日本人逐漸學會用米來釀酒。遠古時日本的釀酒方法和台灣原住民從前釀小米酒的方法一樣，就是把穀物先經嘴巴咬碎，再吐出來放在容器中發酵。

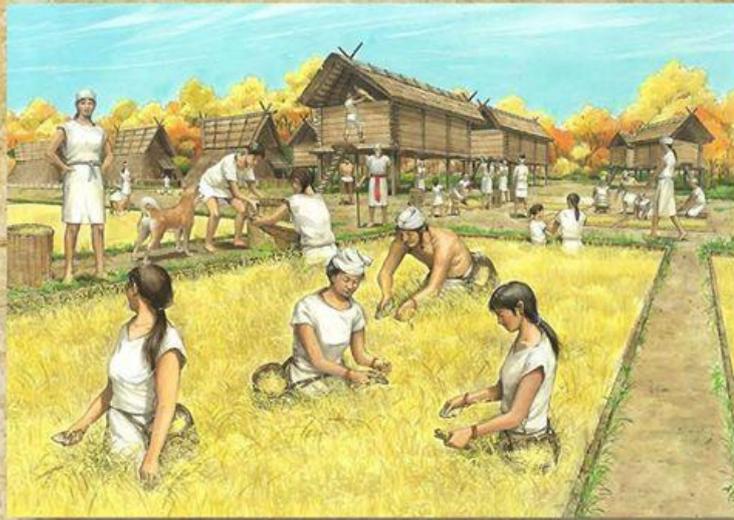
日本古代神話中有「須佐之男命」神用酒醉倒八頭大蛇，再予以斬殺的傳說，可見日本人在遠古時已懂得釀酒。那時的日本人會釀酒，也很喜歡喝酒，這在中國史書魏志的東夷傳中已有記載。

日本酒的歷史
以岡山縣為例

歷史

透過日本岡山縣日本酒的歷史裡，能夠明白是最古老的。

宇喜多直家在浮田城以龍ノ口町設立墓碑，金田城受攻擊，富山城底下，天正一年建立了岡山城，城下町因而繁華了起來，岡山的周圍最初好像是聚集了釀酒師。



圖片來源：日本酒の店/日本酒歷史

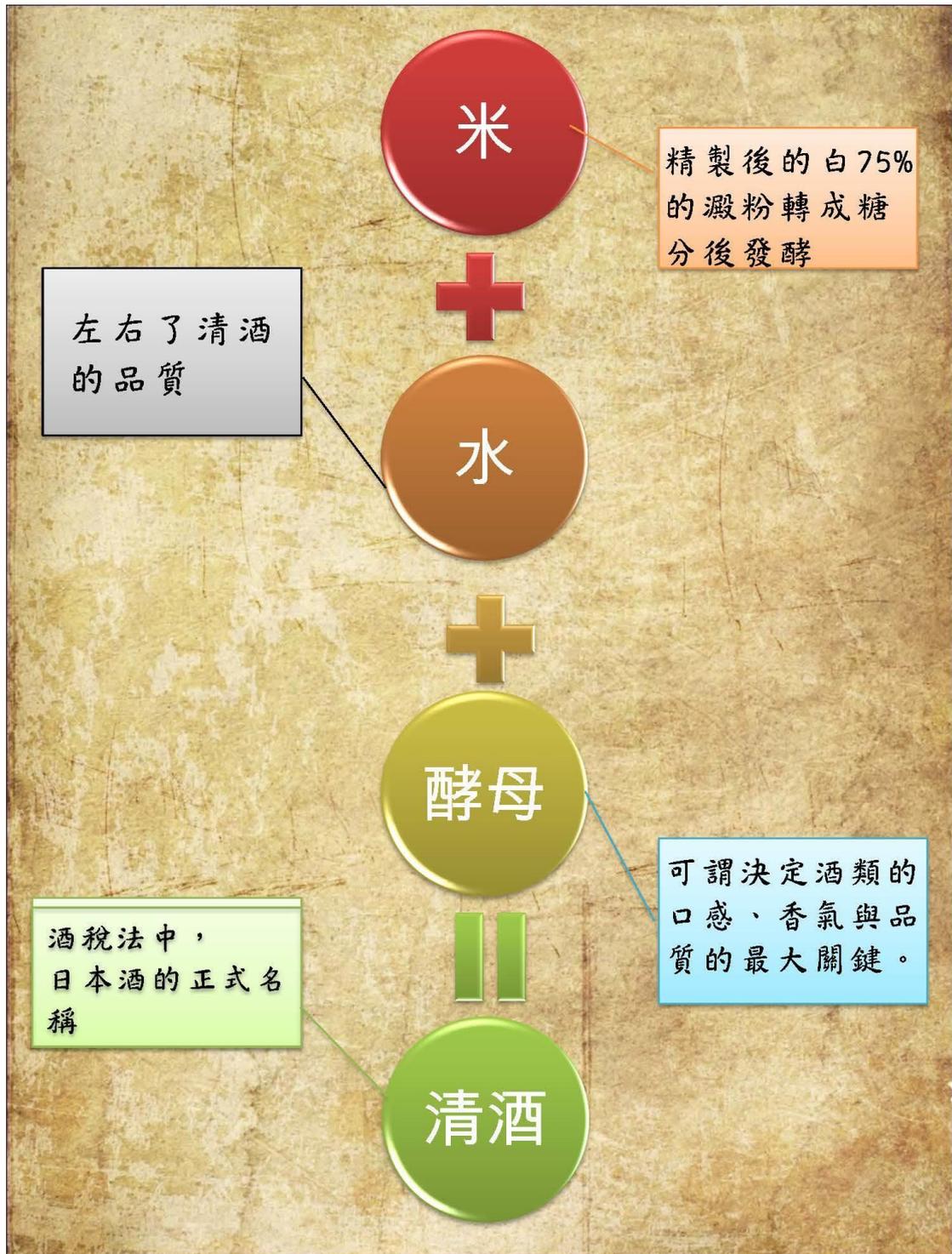
歷史



圖片來源：<http://mis-mag.com/> 日本清酒

那個時候酒的產地，用「兜島諸白」這個名字，為了能夠被流傳，兜島特別是郡（鄉下）附近區域的有釀酒師，而正因有藤戶海峽的存在，郡附近地區よい港口因而繁榮，似乎從早期開始就流行製造工業因而著手進行著。

原料



日本岡山縣90%
皆使用雄町米

原料

雄町米

雄町米相當於著名釀酒用米山田錦、五百萬石等的祖先，是一種非常珍貴的釀酒用米。安政六年，高島村雄町一個名為岸本甚造的人在參拜大山的歸途中發現了珍貴品種的大米，並將其帶回，開始栽培。

岡山日本酒最具特色之處為使用雄町米，所有岡山縣造酒的公司90%都使用最古早的雄町米來釀造日本酒，雄町米酸度具有野性美，除了可以從酒款上去嘗試清酒的酸度之外，可以選擇以酒造好適米「雄町」釀的清酒。



圖片來源：雄町米

原料

山田錦

「山田錦」是酒米之王，而有著「現今日本歷史最悠久酒米」之稱的「雄町」居次稱后也不為過。

1923年（大正十二年），兵庫縣立農事試驗場（現在的兵庫縣立農林水產技術總合中心）成功研發出該稻種，並在1936年（昭和十一年）時命名為「山田錦」。



圖片來源：山田錦

原料

雄町米 VS 山田錦

在清酒複雜的釀造過程中，麴、酒母、技術都會影響到成品，要盲飲分辨出此酒是用哪種酒米，並不是太容易，而「山田錦」與「雄町」的辨識度較高。

櫻室町	雄町米 [軟質米]	山田錦 [硬質米]
米的剖面圖	<p>心白是富含純澱粉適合製麴的柔軟部分</p>	
心白的形狀	球狀	線狀
吸水性	快速	緩慢

※釀酒米系統圖(雄町為山田錦的祖先) 岡山縣生產 90%以上!

```

    graph LR
      A[雄町] --> B[短程渡船]
      B --> C[山田錦]
      B --> D[山田穂]
      D --> C
      style A fill:#add8e6,stroke:#333,stroke-width:1px
      style B fill:#fff,stroke:#333,stroke-width:1px
      style C fill:#add8e6,stroke:#333,stroke-width:1px
      style D fill:#fff,stroke:#333,stroke-width:1px
  
```

雄町
 味美的特點
 安政6年 1859年
 <岡山市雄町>

短程渡船
 1896年 <岐阜縣農試試驗場>

山田穂
 1896年
 <滋川,安田>

山田錦
 1923年
 <兵庫縣農業試驗場>
 1936年命名

資料來源:本組整理

分類

分類

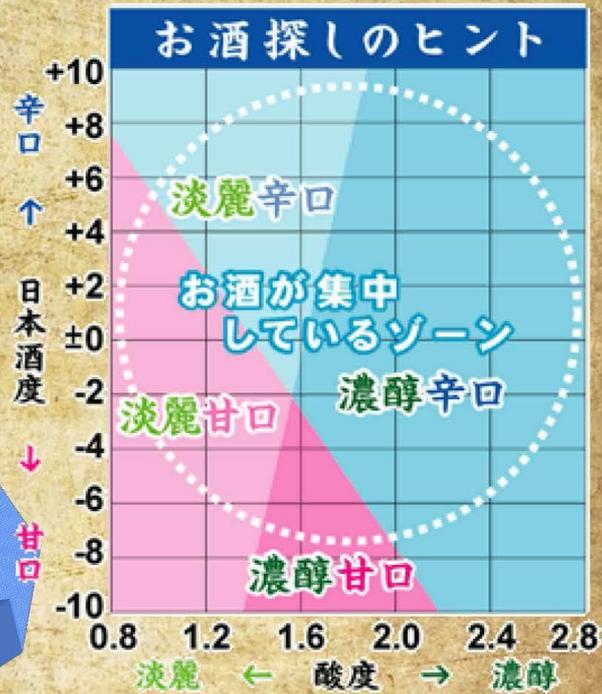
日本酒釀造方式



資料來源:本組整理

分類

Look Here!!



圖片來源：日本酒物語

看「日本酒度」和「酸度」，就可以知道大致的口味，**淡麗**指的是清爽，**濃厚**指的是**濃醇**。

日本酒度為**正值**，數字**越高**，酒就**愈辣**；
日本酒度為**負值**，數字**越高**，酒就**愈甜**。

分類

+6.0 以上	+3.5~ +5.9	+1.5~ +3.4	-1.4~ +1.4	-1.5~ -3.4	-3.5~ -5.9	-6.0 以上
很辣 (烈)	辣 (烈)	有些辣 (烈)	普通	有些甜	甜	很甜

資料來源：網路

偏甜的例子有像是**梅酒**、**水果酒**；
偏辣的例子則有**威士忌**、**紹興**等等的酒類。

偏甜

偏辣



圖片來源：yahoo奇摩

分類



關於酒度

酒度就是表示在日本酒內，辣度和甜度所佔的一個比例，而日本酒度會使用專用的測量器（稱之為“**日本酒度計**”）來進行測量，在這個同時，會讓**酒的溫度保持在15度**。

日本酒度計が高く浮くような状態になると甘口。低く沈み込む状態になると辛口です。

日本酒度計若呈現升高浮起來的狀態則表示“甘口”；反之呈現下沉的狀態則表示“辛口”。



圖片來源：KURAND

分類



關於酸度

要了解一瓶清酒是辣是甜，只看「日本酒度」是不夠的。
我們還要看一下「酸度」，但此酸非彼酸，指的並非入口時酸酸的感覺。

在日本酒的製作過程中，是以**酵母、麴和米**所產生出來的**乳酸、琥珀酸（丁二酸）、檸檬酸、蘋果酸**等等的，來表示”酸”的量。



圖片來源：KURAND



NOTE BOOK

酸度高，
就表示 → → 酒比較辣；
酸度低，
則表示 → → 酒比較甜。

NOTE BOOK

貿易狀況

貿易狀況

日對台之日本酒輸出

日本酒是日本很重要的產業，也代表著日本的傳統。由優良的米與純淨的水釀造而成，品質非常優良，常常被用做於料理，台灣也有不少饕客喜愛日本酒這類的酒精飲料，不過日本酒其本身在近代日本的受歡迎程度卻是有著劇烈的改變，以至於到近十幾年來，日本酒的釀造所為了生存、推廣或延續日本酒文化，推向國外，才漸漸地在台灣受到關注。

貿易狀況

第二次世界大戰過後

西洋產品漸漸流入亞太地區

在日本國內掀起風潮，喝的人變得更多

近年來日本人口出現高齡化問題

日本酒業界宣傳不足

年輕人對於日本酒的刻板印象

2001年後因西洋酒在日本市場激烈競爭

日本人越來越少人喝清酒

開始將日本酒向國外推展

2002年加入WTO(國際貿易組織)後

日本各縣所產的日本酒皆可以進口至台灣

日本料理也雨後春筍般地開在各地開張

貿易狀況

日本酒進口來台時面臨同樣身為以米為原料的台灣，我國政府為了要保護我國米酒的市場及銷量，訂制了法律，提高日本酒進口的關稅高達42.5%。2004年放寬到40%價格也普遍昂貴，但仍不會澆熄饕客對日本酒的熱愛，並且只要政府對日本酒關稅減少的那一天到來，願意購買清酒來嘗試的台灣朋友會更多，貿易也會越來越頻繁。



貿易狀況

日對台之日本酒輸出 累計數量

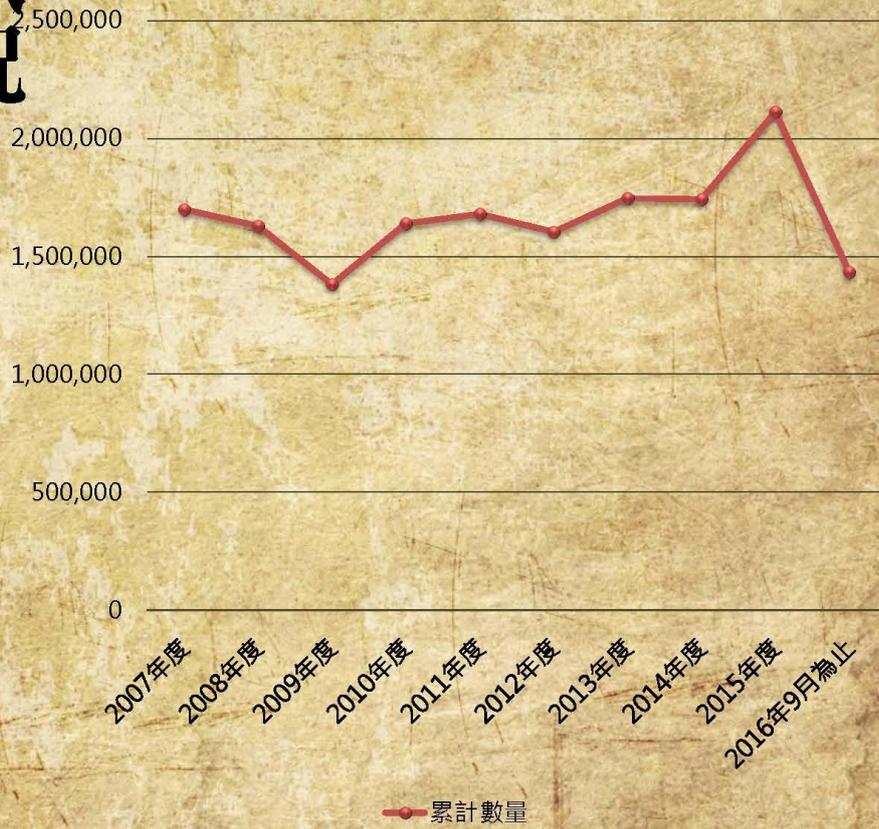
單位：公升(L)

年度	酒種	日本清酒
		累計數量
2016年9月為止		1,443,346
2015年度		2,111,131
2014年度		1,742,111
2013年度		1,746,596
2012年度		1,603,450
2011年度		1,680,081
2010年度		1,639,266
2009年度		1,381,110
2008年度		1,629,058
2007年度		1,699,525

資料來源：財務省貿易統計

貿易狀況

日方對台方之日本酒輸出-累計數量



資料來源:財務省貿易統計

貿易狀況

日對台之日本酒輸出 累計金額

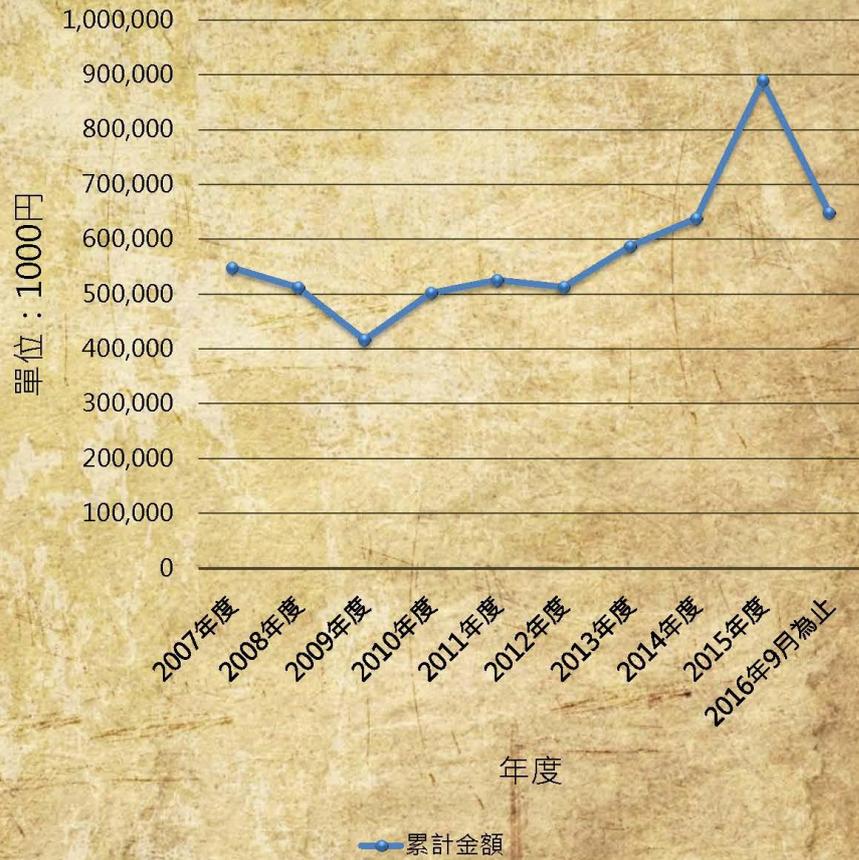
單位：1000円

年度	酒種	日本清酒
		累計金額
2016年9月為止		648,379
2015年度		889,646
2014年度		637,748
2013年度		586,991
2012年度		512,818
2011年度		525,393
2010年度		501,906
2009年度		416,441
2008年度		511,782
2007年度		547,848

資料來源：財務省貿易統計

貿易狀況

日方對台方之日本酒輸出-累計金額



資料來源:財務省貿易統計

貿易狀況

西元2008年，臺灣經濟雖遭受全球金融風暴的襲捲，仍勉強維持正成長，主計處初估全年經濟成長率為0.12%。回顧全年經濟表現，上半年經濟表現較佳，經濟成長率為5.4%。

主要原因是臺灣外貿積極朝新興市場開拓，部分取代歐美外銷市場所致；下半年則因美國次貸風暴衍生出全球金融海嘯，使得臺灣出口動能及製造業生產大受影響，連帶牽涉到民間投資意願大幅縮減，且因經濟不好導致民眾對於消費的意願降低，因此2008年經濟出現罕見的負成長。

推廣活動

推廣活動

日本酒主義 Sakelism

《日本酒主義Sakelism》原本是在日本舉辦的日本酒祭典，後來為了要拓展日本傳統文化，在台灣以及香港舉辦的活動。參加者可以攜帶各式的台灣美食來參加，搭配日本酒一起品嚐，是一個可以加深台灣與日本的活動。《日本酒主義》現場將展出從北海道到九州30個以上的酒藏、120種以上風味各異的美酒來供參觀者品嚐，並以日本酒4大分類《爽、薰、熟、醇》呈現，帶領參觀者更深入地了解日本酒的區域文化。由於規模龐大、酒藏地區完備、酒款等級齊全，兼具專業、教育及休閒，為台灣的酒展中最盛大的。



圖片來源：日本酒主義官網

推廣活動

主要目的

日本飲食文化的傳承

促進日本酒與日本食品的輸出

日本在地文化的介紹

關於日本酒和台灣美食的相性



圖片來源：網路

推廣活動

五大主軸



推廣活動

一般展示區

大家對日本的印象多半是風景、民俗或者文化。展覽期間，為了加深消費者對攤位的印象及親切感，每個攤位都會擺設代表各自家鄉文化的海報，讓到場的消費者一目瞭然。另外，各攤位都會掛上日本酒的四大屬性：爽酒、薰酒、熟酒、醇酒的標示，清楚說明日本酒的分類，同時也會針對消費者的疑問提供專業的回答，讓消費者更加了解日本酒的屬性及類別。

推廣活動

盲飲區

展覽期間，此區會提供消費者免費盲飲二十多款吟釀以上等級與近十款一般等級的日本酒。消費者只需線上報名即可參加。用意在於希望消費者跳脫品牌迷思，讓自己的舌頭與味覺印象覺醒，清楚知道自己喜歡的是什麼屬性的日本酒，而不再被品牌迷惑，也更了解自己的品味與喜好。

推廣活動

聞香區

日本酒香氣細膩優雅，不同等級的酒款與釀造方式，不論聞香或入口品嚐，都會有不同的變化。此區是為了讓消費者細細體會清酒所擁有的花香、果香、青草香或是水果香氣，甚至米香，讓消費者日後可以根據自己當日的心情挑選酒款。

推廣活動

教育區

展覽期間，每天會開設四堂學術教育課程，八堂酒造介紹課程，邀請不同酒造簡介酒造特色，並且推出不在展覽品項裡的神祕酒款提供消費者試飲，兼具專業與娛樂。此活動也請到了許多擁有專業品酒經驗的講師來為消費者解說，讓來場的消費者更能夠了解日本酒的種種知識。

推廣活動

表演區

邀請到日本傳統舞蹈團隊以及日本太鼓達人披田野修一老師為消費者帶來日本傳統表演，讓消費者在品嚐各式日本酒的同時，也能沉浸在日本傳統文化的薰陶之中，喝起日本酒來更有感觸。



圖片來源：太鼓達人

推廣活動

活動場次

從2013年《日本酒主義》開始在台舉辦，如今已舉辦了4屆，每次的展覽都吸引了越來越多的日本酒迷前往參加，也能看出日本酒在台的推廣相當成功。

推廣活動

日本酒主義 活動場次

No.	日期	地點	年份
1	2016年8月26日 (五)~2016年8月 29日(一)	世貿一館 台北精緻酒展內	2016
2	: 2015年9月26 日(六)~2015年9 月27日(日)	松山文創園區 4號倉庫	2015
3	2014年9月6日 (六)~2014年9月 7日(日)	松山文創園區 2號倉庫	2014
4	2013年9月7日 (六)~2013年9月 8日(日)	華山文創園區 東3館	2013

推廣活動

10/1 日本酒之日

在日本有許多大大小小的節日，其中，10月1日為日本酒之日。在這一天，許多人會聚集三五好友一起飲用日本酒，並將乾杯的照片投稿到活動網站上，和全國的人互相分享日本酒之日的盛況。

日本將十二地支作為一年的十二個月，其中的第十支為「酉」，這個字原來是表示為壺的象形文字，後來引申為酒的意思。於是在1978年日本酒造組合中央會就將10月的第一天訂為日本酒之日，將日本酒的思維傳達給後世，而這樣的活動，也帶動了日本酒的文化向國際擴展的腳步。

推廣活動

使用日本酒乾杯的意義

祖先們辛苦種米，用米釀成酒，然後用精心釀造出來的日本酒來供奉神明，祈求神明能夠保佑人們作豐收、安全等等。因為有了這樣的「神酒」才能讓人民安穩又和樂的過日子，於是後人在用日本酒乾杯的同時，也會滿懷感謝之意的向神明祈求日子順利。日本人認為當要觸碰寄宿在心目最深處的東西時，果然還是利用「日本酒」最為合適，從這點可以看出日本酒和乾杯對日本人有很深的意義。

乾杯写真を投稿して、
日本酒の日をみんなで祝おう！

＼全国一斉／

日本酒で乾杯

2016年10月1日 土

参加人数：**76,393**人

たくさんの方々にご参加いただきました。
ありがとうございました！

圖片來源：

全国一斉日本酒で
乾杯！2016

日本酒的用詞

日本酒的用詞

日本語	羅馬	平假名	意思
甘口	Amakuchi	あまくち	甘甜口感之清酒。
熱燗	Atsukan	あつかん	熱酒（45°C或以上）。
大吟釀	Daiginjo	だいぎんじょ	清酒中最高級之稱呼、精米歩合率最起碼磨走50%或以上之頂級作。
普通酒	Futsushu	ふつしゅ	未列級之清酒、釀造酒精之添加量可多至60%以上。
原酒	Genshu	げんしゅ	釀成入瓶前、不經加水調節降低酒精、保留原本清酒之風味。
吟釀	Ginjo	ぎんじょ	優質清酒之級列、精米歩合要求米粒最少磨走40%或以上、即保留60%或以下。
本釀造	Honjozo	ほんじょぞ	於大量添加為主流中、以推崇本格釀造為第一步、限定酒精添加量於10%以下。

資料來源：網路

日本語	羅馬	平假名	意思
純米酒	Junmai-shu	じゅんまいしゅ	100%由「米」釀製、絕不添加釀造酒精。
辛口	Karakuchi	からくち	乾身口感之清酒。
粕	Kasu	かす	清酒釀製期間、過濾隔起之米漿精華、可制作料理；真澄更以此製成燒酎。
酵母	Kobo	かぼ	為使麴米轉化成酒精、產生發酵作用、不同的種類更可釀出各樣的香氣。
麴	Koji	こじ	為使不合糖份的米產生發酵作用誕生酒精、於酒米上麴菌可令其澱粉質轉換成糖。
藏	Kura	くら	釀製清酒的酒莊。
藏人	Kurabito	くらびと	於酒莊工作的酒師、員工之稱謂。

資料來源：網路

日本語	羅馬	平假名	意思
醪	Moromi i	もろみ	釀酒期間、由米、麴米、酵母、水發酵之時的狀態、或稱酒母。
生酒	Namazake	なまざけ	釀成後、一般於後期熟成工序中、會進行兩次65°C低溫殺菌、生酒不作加熱、可保留原本之香氣、新鮮清爽、但必須冷藏及入瓶後享用期短。
日本酒度	Nihonshu-do	にほんしゅど	Sake Meter Value (SMV), 釀製後以測試酒中的含糖比例、正數少故偏辛口、負數為多故偏甘口。
精米歩合	Seimai-i-buai	せいまいぶあい	釀酒米必須經精米機磨除米的表面、盡量令存在於米中間的澱粉質比例增多、因對於釀製美酒、其他成分均會釀出雜味、數值越低、磨掉越多、佳釀之級數越高。
燒酎	Shochu	しょうちゅう	穀物類為原材料、以蒸餾技術製成之酒類。
酒母	Shubo	しゅぼ	清酒發酵中、酒的初型。
杜氏	Toji	とじ	釀酒師。

資料來源：網路

日本酒

Q&A

日本酒(清酒)相關知之 Q&A

Q1、日本酒是指清酒與燒酎嗎？

清酒已有二千年歷史，日本法令規定清酒酒標上必須標示清酒或日本酒，所以大家早已習慣日本酒指的是清酒。只是後來日本發展出燒酎了，其歷史雖短短不到五百年，但畢竟這也是日本的酒，所以現在講日本酒就是清酒，對也不對。為避免此難題，日本政府現正努力正名，希望以日本國家的酒（即國酒）來統稱燒酎與清酒。

Q2、清酒、燒酎傻傻分不清楚？

清酒屬釀造酒，燒酎為蒸餾酒，清酒酒精濃度不可能超過二十二度，超過就是燒酎。

Q3、為什麼清酒都那麼貴？

政府為求保護台灣稻米產業，於是針對清酒課以四十%的關稅（紅酒約課二十%），而且因為依現行菸酒稅法，酒清濃度每度每公升要課七元，所以清酒不貴很難。

Q4、大吟釀適合冰飲嗎？

喝酒是為了開心，每個人嗅覺不同，喜歡的甜度也不同，冷的喝，濃烈感有種被鎖住的感覺，溫的喝感受又不同，所以與其說大吟釀溫喝太浪費，不如說溫度不同對酒質的表現也不同，只要符合胃口，熱的冷的喝都沒有問題。

Q5、純米大吟釀等級比純米酒好？

純米大吟釀與純米酒的差異在精米度，連帶影響的是口感，不能說哪個等級比較好。整體而言，日本人比較喜歡純米酒，比較貴的大吟釀多當餐前乾杯酒，接下來才用比較便宜的酒款搭配料理。而之所以如此，也必須回溯到以前純米大吟釀多是獻給將軍、天皇喝的，因要求的精米度高，技術相對高，但人就是有這樣的心理，為什麼只有將軍喝，我不能喝，於是大家對大吟釀才有這樣的優越感。

Q6、拿大吟釀乾杯可突顯身份？

日本人通常拿大吟釀酒做為比賽用，而比賽通常是在限定時間內，評審必須喝完三、四百瓶，每瓶都喝完根本就醉了，於是他們會一次含十五毫升在口腔裡，然後吐出來，要讓他們對這瓶酒印象深刻，非得把精華濃縮在這十五毫升。所以大吟釀並不是設計來一次喝個半瓶、一瓶，只是因為得獎後，消費者會好奇而喝超過十五毫升。

Q7、純米酒與台灣米酒一樣嗎？

非也，兩者製作方法不同，純米酒為釀造酒，台灣米酒是蒸餾酒，後者酒精濃度較高。

Q8、精米度是指什麼？

清酒分成純米酒、純米吟釀與純米大吟釀，差別就在精米度（或稱精米歩合）。精米度指的是磨掉米的比例，七十％代表磨掉三十％的米的外層。所以通常要稱為純米大吟釀，精米度必須為五十％

Q9、清酒要熟成嗎？

清酒會熟成，依貯藏時間不同，風味也有所不同。但不熟成也行，通常酒標上有著「生酒」或「生貯藏酒」即是，但這樣未經熟成的酒，愈早喝愈好，因為愈新鮮，此概念如同台灣啤酒的「生18天」。

Q10、清酒有養顏美容之效？

清酒裡面的麴酸的確可以保溼防黑斑，不管用喝的或用擦的都有效果，也可拿來泡澡，促進排汗增加新陳代謝。而純米酒可以加一些水後取代化粧水，但原則要純米酒，添加釀造酒精者就不行。



圖片來源：

結 論

結論

遠古時期日本的釀酒方法和台灣原住民從前釀小米酒的方法一樣，原料由米、水、水發酵製作而成的清酒，而在日本各縣市所使用米的種類又各有差異，為了銷售自家自製的日本酒進而推陳出新的將日本酒的口味再造，到了現代日本酒分類口味花樣各式五花八門，酸度、辣度…等，客製化的讓每個人可以依照自己的喜好去挑選適合自己的日本酒，在國內的銷售狀況也因此逐漸攀升，進而發展推銷至台灣。

近代來台的日本酒貿易狀況，讓我們知道保守的日本酒廠商在加入WTO後，積極地的往海外拓展及宣傳，大幅度的擴展日本酒的產業，並且多次舉辦日本酒試飲活動，讓每個人都有機會品嚐日本酒之外，進而推銷日本酒，帶動商機。

本組也藉由這次的專題，了解到原來日本酒有分成那麼多的種類，製作日本酒的過程原來也那麼繁雜，讓一瓶大吟釀日本酒可以徹底地把濃醇香的精神發揮的淋漓盡致。

105年致理科技大學應用日語系專題報告

書名：日本酒 基礎認識

指導老師：佐伯真代老師

作者：
郭懿萱
王怡琿
吳咨瑩
商祖胤
郭力璋

完成日期：2016年11月15日

第五章 結論

本研究主要探討日本酒之歷史及其至今的發展。日本酒為日本之國酒，其歷史深遠且擁有富含先人智慧的釀造技術。至今日本許多酒造仍沿用傳統之釀造方式，繼續讓日本酒的文化發光發熱。明治維新時期，酒造數量暴增，但都盡是些規模不大且技術不純熟的小型組織，之後由於日本政府開始徵收酒稅後，導致許多的酒造自然兼併及倒閉，日本酒造的數量逐漸縮減，加上不久後的第二次世界大戰，日本政府大量徵收稻米作為軍糧，導致可供釀酒的稻米大量缺乏，酒造數量急遽減少。戰後由於西洋文化大量流入，日本傳統的飲食文化也逐漸改變，沒有國際觀的日本酒造在這樣的文化衝擊下，釀造出來的日本酒在市場上無法與其他的酒類競爭，導致日本酒的數量更加稀少。這樣的危機下，日本酒造為了要讓日本酒的文化能夠傳承下去，決定將日本酒銷往國外，我國也是其推廣對象的主要國之一。在這樣的背景下，我們除了針對日本酒的歷史及其發展來研究，實地走訪日本當地有名的酒造，了解日本酒由古至今的演變，更透過觀察數據來看日本酒的銷售狀況，並透過製作電子書的方式來讓大家更能夠簡易的認識到這古老的日本文化。

介紹關於日本酒相關事物的同時，以介紹岡山縣的日本酒歷史來帶入主題。由於最具代表性的適於釀酒的米「雄町米」出產於該縣，其優良的基因的原因，至今有多達三分之二的適於釀酒的米皆繼承了它的血脈，因此選用這培育了得天獨厚的適合釀酒的米的故鄉作為主題的開幕。日本酒是一個發展歷史長久的一種酒類，若以現今的日本酒為其發展成形的階段，早在2~3000年前便可見到人們將米在口中咀嚼過後，吐出放至容器靜置，待其慢慢地發酵變成酒的基本釀酒概念。在技術慢慢演進之下，釀酒技術也有所突破，根據歷史記載，西元十七世紀中葉江戶幕府時期，人們發現釀造過程之中容易發生變質或腐敗等情況，因而發展出「寒造」這種透過在嚴寒之中

用水釀造的方式。

日本酒的發展隨著時代慢慢地改變、進步之下，酒本身的技術之外，人們也發現了影響酒的品質的重要關鍵—酵母，以及影響其風味的一些要素—日本酒度及酸度，其中，日本酒度及酸度是針對日本酒所發展出來的一套檢測方式，它的表示方式為以 0 當作基準，數字若越往正數方向增加則越「甘口」，若越往負數方向增加則越「辛口」，其意思顧名思義，甘口表示偏甜、辛口則是表示偏辛辣，而檢測這些數值時會使用日本酒度計來測量，並且讓酒的溫度保持在一定的溫度。品嚐日本酒時，形容其風味的方式有與一般酒不同的說法，可分為端麗、淡麗、芳醇、濃醇、鮮烈、醇厚等六種形容不同風味的說法。除此之外也創造了一些專有名詞來為日本酒作分類，根據日本的國稅局所公告的釀造品質表示方法可分為純米吟釀、大純米吟釀、純米酒、生貯藏酒、以及濁酒，這些名詞的分類方式是透過釀造的方式來分類，其中純米吟釀與純米大吟釀更是依照米的研磨比例做區分，並且在分類之中純米大吟釀是比較高階的，這是由於精米需求較高，相對地精米技術必須更進步。

作為日本出口酒類對象之一的我國，對於日本酒市場具有相當驚人的消費能力。根據日本財務省貿易統計資料顯示，2014 年台灣全年度進口清酒金額共計 6.38 億日幣，相較於 2013 年成長幅度達 8.6%，並且名列 2014 年日本清酒的第 5 大出口國家。雖然如此，我國政府為了保護自家的米酒，將進口日本清酒的關稅訂為 40%，也因為這樣，進口來台的日本清酒才會如此昂貴，這也是日本外銷日本酒的計畫所不得不面臨的難題。另外，日本除了努力推銷自家釀的酒，也在本國和台港兩地舉辦了一系列的日本酒推廣活動，目的也是為了要宣傳日本酒的文化，讓更多的人可以藉由此機會認識日

本酒和其文化。

最後，我們製作了電子書。希望藉由電子書的方式，從內容擷取摘要，加以簡化，利用更生動的方式來呈現本文的內容，讓讀者能夠以簡單的角度來認識日本酒，讓更多人能夠藉由本書來接觸這歷史悠久的日本文化。

附錄

(一)日本酒的用詞

日本語	羅馬	平假名	意思
甘口	Amakuchi	あまくち	甘甜口感之清酒。
熱燗	Atsukan	あつかん	熱酒（45°C或以上）。
大吟釀	Daiginjo	だいぎんじょ	清酒中最高級之稱呼、精米歩合率最起碼磨走50%或以上之頂級作。
普通酒	Futsu-shu	ふつしゅ	未列級之清酒、釀造酒精之添加量可多至60%以上。
原酒	Genshu	げんしゅ	釀成入瓶前、不經加水調節降低酒精、保留原本清酒之風味。
吟釀	Ginjo	ぎんじょ	優質清酒之級列、精米歩合要求米粒最少磨走40%或以上、即保留60%或以下。
本釀造	Honjozo	ほんじょぞ	於大量添加為主流中、以推崇本格釀造為第一步、限定酒精添加量於10%以下。

日本語	羅馬	平假名	意思
醪	Moromi	もろみ	釀酒期間、由米、麴米、酵母、水發酵之時的狀態、或稱酒母。
生酒	Namazake	なまざけ	釀成後、一般於後期熟成工序中、會進行兩次 65°C 低溫殺菌、生酒不作加熱、可保留原本之香氣、新鮮清爽、但必須冷藏及入瓶後享用期短。
日本酒度	Nihonshu-do	にほんしゅど	Sake Meter Value (SMV), 釀製後以測試酒中的含糖比例、正數少故偏辛口、負數為多故偏甘口。
精米歩合	Seimai-buai	せいまいぶあい	釀酒米必須經精米機磨除米的表面、盡量令存在於米中間的澱粉質比例增多、因對於釀製美酒、其他成分均會釀出雜味、數值越低、磨掉越多、佳釀之級數越高。
燒酎	Shochu	しょうちゅう	穀物類為原材料、以蒸餾技術製成之酒類。
酒母	Shubo	しゅぼ	清酒發酵中、酒的初型。
杜氏	Toji	とじ	釀酒師。

表-附錄

參考文獻

中文資料

1. 日本酒研究會，〈日本酒種類介紹〉，
<http://kkwen.myweb.hinet.net/Japanes%20Sake/sort.html>，2016.6.23
2. 2015年10月31日星期六〈Master 選酒〉岡山縣室町酒造「雄町米之里純米大吟釀」，<http://www.fireweeds.tw/2015/11/master.html>，2016.6.25。
3. 2014年12月25日科技新報，〈開放在即，日本傳統農業迎向翻轉年代〉，
<http://technews.tw/2014/12/25/japan-agriculture-transforming/>，作者，黃嫻，
2016.6.26
4. 喝吧!葡萄酒，〈疑遭輻射污染的日本食品闖台，日本酒安全無虞〉，
http://tipsywithme.blogspot.tw/2015/03/blog-post_8.html#sthash.RnTacUfc.dpuf
，2016.6.26
5. 友士股份有限公司，〈食品相關部門〉，<http://www.use.com.tw/products/food>，
2016.6.26
6. 盛創有限公司，<https://www.facebook.com/centron.tw/>，2016.6.26
7. 日本酒類市場概況及趨勢，
<http://info.taiwantrade.com.tw/CH/bizsearchdetail/6949997>，2016.7.11
8. 日本酒度&酸度，
<http://kurand.jp/blog/2014/03/07/sake-nihonshudo-sando/#cont1>，2016.7.11
9. 聯合新聞網，進口酒商查驗成本降低，
<http://udn.com/news/story/7243/1409740-%E9%80%B2%E5%8F%A3%E9%85%92%E5%95%86%E6%9F%A5%E9%A9%97%E6%88%90%E6%9C%AC-%E9%99%8D%E4%BD%8E%E4%BA%86>，2016.7.12
10. 中時電子報—日本清酒氣泡酒登台，

- <http://www.chinatimes.com/realtimenews/20150418001869-260410>，2016.7.12
11. Yahoo 新聞，〈台酒聯手日商，耕耘台灣清酒市場〉，
<https://tw.news.yahoo.com/%E5%8F%B0%E9%85%92%E8%81%AF%E6%89%8B%E6%97%A5%E5%95%86-%E8%80%95%E8%80%98%E5%8F%B0%E7%81%A3%E6%B8%85%E9%85%92%E5%B8%82%E5%A0%B4-004255774--finance.html>，2016.7.14
12. 真澄－日本酒的用詞，
<http://www.cellamasumi.com.hk/knowledge1.html>，2016.7.15
13. 財政部資料庫查詢，
<http://web02.mof.gov.tw/njswww/WebProxy.aspx?sys=100&funid=defjsptgl>，
2016.7.15
14. 財政部關務署統計資料庫查詢系統，
<https://portal.sw.nat.gov.tw/APGA/GA03>，2016.7.15
15. 第 103 期，〈清酒之美，清酒的酸度美學〉，
<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:h1UTKvL0n5AJ:ch-9.net/archives/9542+&cd=3&hl=zh-TW&ct=clnk&gl=tw>，2016.7.17
16. 市場快訊／「Sakelism 日本酒主義」大規模專業日本酒展，
<http://www.nownews.com/n/2013/08/08/240318>，2016.9.23
17. 華山 1914：2013 Sakelism 日本酒主義 - 已結束，
http://www.huashan1914.com/exhibition/playing_detail.php?id=1031，2016.9.25
18. Sakelism 日本酒主義，<https://www.facebook.com/Sakelism/>，2016.9.25
19. 第 87 期清酒之美 60 年風雲變幻，<http://ch-9.net/archives/5579>，2016.10.15
20. 經濟部國內外經濟情勢分析 100 年 11 月號，
https://www.moea.gov.tw/mns/populace/introduction/wHandEconomicIndicatorFile.ashx?filetype=pdf&year_month=201111，2016.10.15
21. 第 98 期 清酒之美 「甘口・辛口」知多少，<http://ch-9.net/archives/8281>，

2016.10.20

日文資料

1. ヨイキゲン-酔機嫌酒造，<http://www.yoikigen.co.jp/>，2016.6.27
2. 利守酒造，<http://www.sakehitosuji.co.jp/>，2016.6.27
3. イベント概要
<http://www.city.akita.akita.jp/wp/inhb/files/2015/05/2015Sakelism.pdf>
，2016.6.28
4. 日本酒物語，〈酒度〉，<http://www.sakeno.com/list.php>，2016.6.30
5. 日本酒物語，「岡山」の銘柄，
http://www.sakeno.com/search.php?keyword=%B2%AC%BB%B3&submit_searchh=%CC%C3%CA%C1%B8%A1%BA%F7，2016.7.1
6. 岡山県，〈日本酒(地酒)の紹介〉，
<http://w2332.nsk.ne.jp/~matsu/1-okayama.html>，2016.7.1
7. 日本酒物語-喜平，
<http://www.sakeno.com/meigara/1563#favorite>，2016.7.1
8. 日本の酒蔵巡り-喜平，
<http://www.jizake.com/blog/sake/2013/03/post-364.html>，2016.7.1
9. 楽天-喜平，<http://item.rakuten.co.jp/masaya/10001118/>，2016.7.1
10. お米の品種紹介，
<http://www.ja3yaq.ampr.org/~betto/rice.html>，2016.7.2
11. 日本の酒蔵巡り-嘉美心，
<http://www.jizake.com/blog/sake/2013/03/post-365.html>，2016.7.4
12. Yahoo!ショッピング -嘉美心，
<http://store.shopping.yahoo.co.jp/komasan/kamikokorohizo.html>，2016.7.4

13. 日本の酒蔵巡り-萬年雪，
<http://www.jizake.com/blog/sake/2013/03/post-362.html>，2016.7.5
14. Amazon-萬年雪，
https://www.amazon.co.jp/%E8%90%AC%E5%B9%B4%E9%9B%AA-%E6%B F%80%E8%BE%9B-%E6%9C%AC%E9%86%B8%E9%80%A0-%E8%B6%85 %E8%BE%9B%E5%8F%A3%E9%85%92-1800ml/dp/B007UMTKWA/ref=sr_1 _3?s=food-beverage&ie=UTF8&qid=1478676619&sr=1-3&keywords=%E8%90 %AC%E5%B9%B4%E9%9B%AA，2016.7.5
15. 日本の酒蔵巡り-燦然，
<http://www.jizake.com/blog/sake/2013/03/post-361.html>，2016.7.5
16. Amazon-燦然，
http://www.amazon.co.jp/s/ref=nb_sb_noss?_mk_ja_JP=%E3%82%AB%E3%82 %BF%E3%82%AB%E3%83%8A&url=search-alias%3Dfood-beverage&field-ke ywords=%E7%87%A6%E7%84%B6，2016.7.5
17. 利守酒造，商品情報，〈吟醸酒酒一筋-時代おくれ〉，
<http://www.sakehitosuji.co.jp/goods/d/?c=47>，2016.7.6
18. Amazon-酒一筋，
http://www.amazon.co.jp/s/ref=nb_sb_noss?_mk_ja_JP=%E3%82%AB%E3%82 %BF%E3%82%AB%E3%83%8A&url=search-alias%3Dfood-beverage&field-ke ywords=%E9%85%92%E4%B8%80%E7%AD%8B，2016.7.7
19. 備前の名酒-桜室町，上撰-櫻室町，
<http://sakuramuromachi.com/?pid=18612547>，2016.7.7
20. Amazon-極聖，
http://www.amazon.co.jp/%E6%A5%B5%E8%81%96-%E7%B4%94%E7%B1% B3%E5%A4%A7%E5%90%9F%E9%86%B8-%E9%AB%98%E5%B3%B6%E9 %9B%84%E7%94%BA-720ml/dp/B00HBOW060/ref=sr_1_2?s=food-beverage

<http://www.gozenshu.co.jp/home.html#!op=1> , 2016.7.7

, 2016.7.7

21. 辻本店株式会社 ,

<http://www.gozenshu.co.jp/home.html#!op=1> , 2016.7.8

22. Amazon-御前酒 ,

http://www.amazon.co.jp/s/ref=nb_sb_noss?_mk_ja_JP=%E3%82%AB%E3%82%BF%E3%82%AB%E3%83%8A&url=search-alias%3Dfood-beverage&field-keywords=%E5%BE%A1%E5%89%8D%E9%85%92&rh=n%3A57239051%2Ck%3A%E5%BE%A1%E5%89%8D%E9%85%92 , 2016.7.9

23. 三光正宗株式会社 ,

<http://www.sake-sanko.co.jp/> , 2016.7.10

24. Amazon-三光正宗 ,

http://www.amazon.co.jp/s/ref=nb_sb_noss?_mk_ja_JP=%E3%82%AB%E3%82%BF%E3%82%AB%E3%83%8A&url=search-alias%3Dfood-beverage&field-keywords=%E4%B8%89%E5%85%89%E6%AD%A3%E5%AE%97&rh=n%3A57239051%2Ck%3A%E4%B8%89%E5%85%89%E6%AD%A3%E5%AE%97 ,

2016.7.10

25. 日本貿易振興機構農林水産・食品部 , < 日本酒輸出ハンドブック～台湾編～ (2013) > ,

https://www.jetro.go.jp/ext_images/jfile/report/07001522/sake_tw2.pdf , 2016.7.11

26. 財務省貿易統計 ,

<http://www.customs.go.jp/toukei/info/index.htm> , 2016.7.15

27. 全国一斉日本酒で乾杯 ! , <https://kampai-sake.jp/main/index/> , 2016.10.26

組員工作分配表

分工內容 組員	蒐集資料	翻譯文獻	圖表製作	資料彙整	實地訪問	美工編輯	內文校正
郭懿萱	V			V	V	V	
王怡琄	V	V				V	V
吳咨瑩	V	V		V		V	
商祖胤	V		V	V			
郭力瑋	V	V	V				V