

## 머리말

### 학습 포인트

- 사케의 맛, 성분의 특징을 이해한다.
- 사케와 일본의 전통 문화, 계절과의 관계를 이해한다.

### 1.1 사케의 특징

사케는 쌀과 물을 원료로 양조된 알코올 음료입니다. 사케의 외관은 거의 투명하면서 약간 노란색으로 화이트 와인과 비슷합니다. 대부분의 사케의 알코올 도수는 13~17%로 와인과 비교하면 약간 높으며, 신맛과 쓴맛, 떫은맛이 적은 자극적이지 않은 맛을 지니고 있습니다.

화학 성분을 비교하면 사케는 추출물(대부분은 잔당)에서 차지하는 포도당의 비율이 비교적 높고 질소 성분이나 아미노산이 많으며, 유기산이 적다는 것을 알 수 있습니다.

표 1.1 사케, 맥주, 와인의 성분 비교

	사케	맥주	화이트 와인
알코올 (%)	13 - 17	4 - 6	10 - 13
추출물 (g/100ml)	3 - 6	3 - 4	2 - 8
포도당 (g/100ml)	0.5 - 4.2	0.03 - 0.1	0.1 - 3
질소 (mg/l)	700 - 1900	250 - 1000	100 - 900
글루탐산 (mg/l)	100 - 250	10 - 15	10 - 90
적정 산도 (g/100ml)	0.1 - 0.2	0.15 - 0.2	0.5 - 0.9
pH	4.2 - 4.7	4.1 - 4.4	3.0 - 4.1
호박산 (mg/l)	200 - 500	40 - 100	500 - 1500
말산 (mg/l)	100 - 400	50 - 120	250 - 5000
타르타르산 (mg/l)	0	0	1500 - 4000
이산화황(총 함유량) (mg/l)	0	-20	-250

사케의 맛을 주의 깊게 음미하면 단맛, 신맛, 쓴맛, 떫은맛 등 어떠한 맛도 아닌 기분 좋은 맛이 느껴집니다. 이것이 감칠맛(우마미)입니다. 감칠맛은 풍미로 표현되는 경우도 있습니다. 사케에는 감칠맛의 성분인 아미노산이나 펩타이드가 와인과 맥주에 비해 많이 함유되어 있습니다. 또한 긴조라는 타입의 사케에서는 훌륭한 과일향을 지니고 있습니다.

사케는 일본의 쌀과 청정한 물, 그리고 쌀에서 감칠맛과 과일향을 끌어내는 정밀한 양조 기술의 결정체라 할 수 있습니다.

사케는 초밥 등 일본요리의 해외 진출과 함께 세계로 확산되었습니다. 또한 사케의 자극적이지 않은 향미는 프랑스, 이탈리아 및 중화 요리 등에 모두 잘 어울려 와인, 맥주와 다른 새로운 술로 주목을 받고 있습니다.

## 1.2 문화적 배경

사케는 일본에서 종종 와인, 맥주, 위스키 등 모든 알코올 음료에 사용되는 경우가 있습니다. 한편으로 사케는 “니훈슈”나 “세이슈”라 불리는 경우가 있습니다. 이 “슈”는 한자에서는 “사케”와 같은 문자로 표현되며, 일본인은 이 한자를 “사케”, “자케”, “슈”라 읽습니다. “니훈”이란 일본을 의미합니다. “니훈슈”는 일본을 대표하는 전통적인 알코올 음료를 말합니다. 또한 “세이슈”의 “세이”란 청정함을 의미합니다.

사케의 원료인 쌀은 7,000 년 이상 전부터 중국에서 재배되어 왔으며, 아시아에서는 예부터 쌀을 원료로 하는 알코올 음료가 제조되고 있었습니다. 또한 아시아 양조 기술의 특징은 맥아 대신 공팡이를 이용하여 전분을 당으로 변화시키는 데 있습니다. 이 기술도 중국에서 탄생했습니다. 쌀과 양조 기술은 중국으로부터 유래되었으므로 사케의 기원은 중국으로 생각됩니다. 그러나 현재 사케처럼 청정하고 세련된 향미를 지닌 알코올 음료는 일본 이외의 아시아 국가에는 없습니다. 일본의 사케에는 2,000 년 이상의 역사가 있는 것으로 추정되고 있습니다만, 그 역사 속에서 일본인이 개량을 거듭하여 완성한 것이라 할 수 있습니다.

사케는 예부터 농경제례와 깊은 관련이 있습니다. 고대에는 사케를 만들어 작물이나 요리와 함께 신전에 바치고 다음에 그것들을 집단으로 마시고 먹었습니다. 현대에도 신사에는 사케를 바치고 제례나 결혼식, 선물로 빼놓을 수 없습니다. 새해를 맞이한 아침에는 가족이 모여 서로의 장수를 기원하며 사케를 함께 마십니다.

일본에서는 사계절의 변화가 뚜렷하므로 봄에는 벚꽃구경, 가을에는 국화꽃을 띄우고 달을 보면서, 겨울에는 설경을 보면서 사케를 즐기는 관습이 있습니다. 또한 계절의 변화와 함께 식재료도 변화하여 그 계절에 맞춘 술안주가 제공됩니다.

사케를 대위 마시는 것은 9 세기 무렵의 귀족사회에서 손님을 접대하기 위해 술을 대우는 풍습이 확산되어 18 세기 무렵에는 일 년 내내 술을 대우게 되었습니다. 그 무렵 카이바라 에키켄이라는 의사는 따뜻한 술을 마시는 것이 혈액 순환을 원활하게 한다는 것을 저서인 ‘양생훈’에 쓰고 있습니다. 한편 1,300 년 전의 천황이나 귀족은 여름에 겨울 동안 축적한 열음을 띄워 매우 사치스럽게 차가운 사케를 즐겼다고 합니다. 1980 년대 이후에는 경쾌하고 신선한 향미를 지닌 사케가 증가하여 차갑게 만들어 서비스되는 경우가 많아졌습니다.



그림 1.1 비옥한 논에서 자라는 쌀