vinetur

ソジュとは何か。ボトルの表示からスタイルを読み解く

ソジュはすべて同じ味わい、同じ製法ではありません。違いを見分ける鍵は、アルコールの由来、ABV、そしてラベルに記された情報です。

2026年11月12日（木）



伝統的な製法のsojuも希釈式のsojuも、含まれるアルコールは蒸留によって得られます。 AIで生成された学習用イラスト。

ソジュは単純化して紹介されることが多いものの、味わいもアルコール度数も製法も一通りではありません。アルコールが何に由来するのか、ボトルに何が記載されているのかを理解するほうが、瓶の色で判断したり、よく知られた別のお酒と大まかに比べたりするより役立ちます。

ソジュとは何か、なぜ味わいが一様ではないのか

ソジュは、韓国の伝統に根ざした蒸留酒です。この基本を押さえることが大切なのは、発酵だけで造られるお酒と区別できるからです。ソジュには蒸留の工程がありますが、そこに至る製法も、最終的な仕上がりも、ボトルによって大きく異なります。

その歴史は、高麗時代に韓国で蒸留技術が広まったことと結び付いており、モンゴル世界との歴史的な接触に触れる説明も多く見られます。それでも、特定の発明者や正確な誕生年について、唯一の確定した説が資料によって裏付けられているわけではありません。そのため、一度きりの発明と

いうより、時をかけて発展した伝統として理解するのが適切です。

この伝統から、実に多様なスタイルが生まれました。ソジュを、いつも無個性で、いつも口当たりがやわらかく、必ず米から造られるお酒のように定義するのは無理があります。正しく理解するために役立つのは、ラベルの目立つ文字だけでなく、ボトルの中のアルコールがどのように得られたのかを確かめることです。

要点

ソジュは、韓国の伝統に根ざした蒸留酒です。

スタイルは、アルコールの由来、ABV、最終的な処方によって変わります。

主な2つの製法：どちらにも蒸留が含まれる

スタイルを見ていく前に、3つの考え方を分けておくとよいでしょう。まず、穀物を使う場合、そのでんぷんを微生物が利用できる糖に変える必要があります。次に発酵があり、糖をアルコールに変えます。その後に蒸留を行い、発酵液から成分を分離して濃縮します。これらは同じことを指す別の言葉ではなく、互いに置き換えられる工程でもありません。

伝統的なソジュの製法では、米や穀物を発酵させた原料を出発点とし、それを蒸留します。一度分の発酵液を処理する単式蒸留がよく用いられます。この文脈では、微生物と酵素の両方をもたらす韓国の伝統的な発酵スターター、nurukを目にすることもあります。この方法で造られたソジュが、自動的に手造りである、優れている、あるいはアルコール度数が一定であるというわけではありません。

もう一つの主要な製法は、一般に「希釈式ソジュ」と呼ばれるものです。この場合、液体を連続的に投入し、蒸留液を連続的に取り出す連続式蒸留で得た高濃度のアルコールを、後から水で調整します。製品によっては、最終的な味わいを整えるためにほかの原料を使うこともあります。重要なのは、このアルコールも蒸留によって得られるという点です。水を加えても、蒸留を経ていない発酵飲料になるわけではありません。また、水を加えたかどうかだけで、どの市場でも通用する普遍的な分類ができるわけでもありません。

この2つの製法を比べるときは、アルコールの由来と最終的な処方に注目するのが有効です。伝統的な製法と希釈式の製法は、よく見られる技術的な道筋を示すものであり、真正さや品質を自動的に順位付けするものではありません。どちらもソジュと呼ばれ、一見よく似たボトルでも、製造の考え方は大きく異なることがあります。

原料と味わいの可能性

ソジュと聞いてすぐに米を思い浮かべる人は多いものの、原料は米に限られません。調査した資料には、米、麦、大麦、ソルガム、トウモロコシを使った例のほか、サツマイモやほかの穀物から造られたソジュ用のアルコールについても記載があります。すべてのソジュが米の蒸留酒だと言うと、このカテゴリーの実態の一部を見落としてしまいます。

原料が多様だからといって、味わいを確実に予測できるわけではありません。分析・官能研究では、試料ごとに異なるプロファイルが示されており、穀物、発酵、果物などを思わせる香りが挙げられることがあります。ただし、そうした香りは主原料だけで決まるものではありません。発酵や蒸留、その他の製法上の選択も重要な役割を果たします。

だからこそ、「ソジュはどれもほとんど無味だ」と決めつけることと、「特定の穀物を使えば特定の味になる」と考えることの、両極端な単純化には注意が必要です。原料は味わいの方向性を示す手がかりにはなりますが、ボトルの情報の代わりにはならず、グラスの中身をすべて説明するものでもありません。

ABV、香り、フレーバー付き製品：それぞれ別のもの

アルコール度数は、飲料に含まれるアルコールの体積比を示します。ラベルには「% vol.」または「ABV（Alcohol by Volume）」と表記されることがあります。役立つ情報ですが、スタイルを確実に見分ける決め手ではありません。希釈式には約17～20%のものがあり、蒸留式のソジュには40%を超えるものもあります。そのほかの度数の製品もあります。これらはあくまで目安であり、普遍的な境界ではありません。

口当たりのやわらかさを品質の尺度として扱うのも適切ではありません。ABVが低いボトルは飲みやすく感じられることがあり、度数の高いものは異なるプロファイルを持つことがあります。しかし、どちらの特徴も、それだけでどちらのソジュが優れているかを判断する根拠にはなりません。アルコール度数だけに基づく手早い決めつけより、ラベルや生産者の説明のほうが役立ちます。

もう一つ大切なのは、香り、原料、フレーバー付き製品を区別することです。製造中に生まれた果実のような香りがあるソジュでも、果物が加えられているとは限りません。フレーバー付き製品は、特定の風味をうたって販売されます。生産者が説明する香りや、表示された原料は、それとは別のものです。ブドウ、梅、イチゴ、レモンなどの風味で販売されている製品もありますが、それらが存在するからといって、すべてのボトルの正確な原材料がわかるわけではありません。

実際には、感じ取った香り、表示された原料、特定の風味をうたって販売される製品は、それぞれ別のものです。これらを区別すれば、果実のような印象をすべて果物の添加と混同することや、飲みやすいソジュはすべて同じ商業カテゴリーに属すると考えることを避けられます。

果実のような香りとフレーバー付きソジュは別のもの

香りの特徴

発酵や蒸留の過程で生まれることがあります。

それだけでは、果物が加えられた証拠にはなりません。

フレーバー付き製品

特定の風味をうたって販売されています。

ボトルや生産者の商品ページで、その表示を探すとよいでしょう。

日本酒、焼酎、マッコリ、ウォッカとの違い

日本酒との比較では、まず製法に注目するのが有効です。日本酒は、米、水、そしてでんぷんを発酵可能な糖に変える働きをする麹を使って発酵させます。ソジュのように、蒸留酒として定義されるものではありません。日本酒には製造過程で蒸留アルコールを加えるスタイルもありますが、要点は変わりません。日本酒は、発酵させた原料を蒸留することで特徴付けられるお酒ではありません。

焼酎との違いは、それほど単純ではありません。焼酎も日本の蒸留酒の伝統に属するからです。焼酎の一種である本格焼酎では麹が使われ、原料には米、麦、サツマイモなどがあります。そのため、一部のソジュとは原料や製造工程が共通しています。味わいや単独の原料だけで確実に線引きしようとするのは有効ではありません。表面的な類似よりも、表示された名称と製法が重要です。

マッコリとの違いは明確です。マッコリは韓国の発酵飲料で、蒸留酒ではなく、通常は濁っています。米や韓国とのつながりがあるからといって、ソジュの一種になるわけではありません。ここで役立つ補足があります。cheongjuとyakjuは韓国の清澄な発酵飲料なので、透明であることだけでは蒸留酒だと判断できません。

ウォッカとの比較は、あくまで部分的な手がかりにしかなりません。どちらも蒸留酒であり、希釈式ソジュの中には、ウォッカに期待されるような比較的ニュートラルな口当たりを感じさせるものもあります。しかし、ソジュを「韓国のウォッカ」と呼ぶのは単純化しすぎです。この言い方では、製法の違い、原料の幅、プロファイルの多様さを説明できません。

飲み物	製法	見分けるための手がかり
ソジュ	韓国の伝統に根ざした蒸留酒で、複数の製法があります。	重要なのは、アルコールがどのように得られ、ボトルの中身がどう調整されているかです。
日本酒	麹を使った米の発酵飲料。蒸留酒として定義されるものではありません。	米を使うからといって、ソジュになるわけではありません。
焼酎	日本の蒸留酒。本格焼酎では麹が使われます。	原料や製法が一部のソジュと似ていることがあるため、表示された名称が重要です。
マッコリ	蒸留を行わない韓国の発酵飲料で、通常は濁っています。	濁りは手がかりになりますが、透明であることも蒸留の証明にはなりません。cheongjuとyakjuは清澄な発酵飲料です。
ウォッカ	部分的な比較対象にはなる蒸留酒です。	ソジュを「韓国のウォッカ」と呼ぶのは単純化しすぎです。

ソジュのボトルで確認すること

ボトルを読むときは、4つの手順を踏むと簡単です。まず、飲み物が何と呼ばれ、生産者がどう説明しているかを確認します。次にABVを見ます。続いて原料の記載や製法の手がかりを探します。最後に、無フレーバーとして紹介されているのか、風味が加えられたものなのかを区別します。市

場によってラベルに記載される情報が異なるため、この方法は単一のルールに頼らずに確認できる点でも役立ちます。

ボトルに情報がほとんどない場合は、生産者の商品ページで補えることがあります。ただし、そこですべてがわかるとは限りません。大切なのは、得られた情報を自分の好みと結び付けることです。軽やかなプロファイルを求めるなら、ABVと最終的な処方が大きく関わります。穀物の表現や製法に関心があるなら、蒸留や原料についての記載があれば注目するとよいでしょう。

この方法は、頼りにならない近道を避けるのにも役立ちます。ボトルの色でカテゴリーが決まるわけではなく、透明なボトルだからといって特定のスタイルが保証されるわけでもありません。ABVが高いか低いかだけで、真正さ、伝統、品質が決まることもありません。これほど多様なお酒では、固定観念より具体的な情報のほうが価値があります。

ソジュのボトルを読むための簡単ガイド

- お酒の名称と、生産者による説明を確認する。
- ABVを確認する。目安にはなりますが、それだけでスタイルを区別することはできません。
- 記載があれば、原料や製法の手がかりを探す。
- 無フレーバーの製品、香りの特徴、加えられた風味を区別する。

決まりに縛られずに飲み方を考える

記録されている飲み方の一つに、ソジュを冷やし、小さなグラスでストレートで飲む方法があります。ほかの材料と混ぜずにソジュを知りたい場合、よい出発点になるでしょう。しかし、この習慣が一気飲みを意味するわけではなく、すべてのスタイルに共通する理想の温度を定めるものでもありません。造り方や個人の好みによって、特定のソジュは温度によって香りがより豊かに感じられたり、単に飲みやすくなったりすることがあります。

ソジュは、焼き肉などの料理と合わせるお酒としてもよく紹介されます。この結び付きは文化的な位置付けを理解する手がかりになりますが、唯一の組み合わせや、どの食卓にも当てはまる決まりにしてはいけません。ソジュからわかるのは、飲み方をめぐる固定観念を繰り返すより、個々のボトルと自分の好みに目を向けるほうがよいということです。