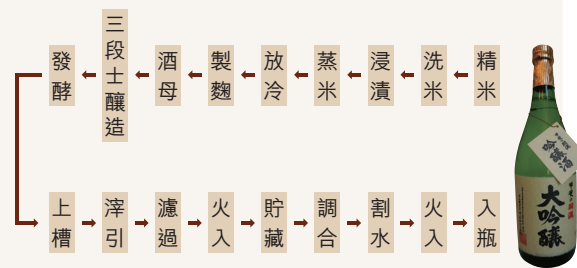


清酒和牛 神戶行

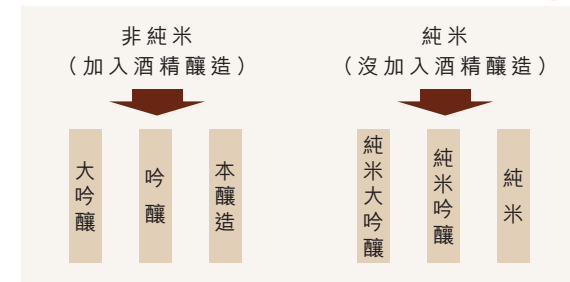
神戶是日本著名的旅遊城市，然而，最令人神往的卻是「清酒」及「和牛」兩大國寶級文化傳承。

圖一：清酒釀造過程



資料來源：日本清酒文化交會

圖二：特級清酒的分類



清酒品質的關鍵，取決於釀酒的米，所以清酒的等級和分類，也由米來決定。根據米的精磨程度，分為「特級」及「普通」。清酒中最高級的是「大吟釀」，日本法例規定，釀造米的精米程度須磨去原米粒的 50% 以上，吟釀 40% 以上、本釀造或純米則為 30% 以上。特級清酒中，又分「純米」及「非純米」酒，其分別只在於釀造過程中，前者沒有加入額外酒精，後者則加入了酒精，以提升酒香（圖二）。

點解要磨米？

原因有二：米的表層含有脂肪、維他命、無機物和蛋白質等雜質，會影響酒香及口感。另外，表層磨去越多，「心白」（米的中心位置）比率就越高，當中含有的澱粉質能使發酵釀造的過程更臻完美，酒質更好。



兵庫縣清酒產量為日本之冠，早在日本江戶時代已作坊林立，現時仍保留了傳統的釀酒方法，而部份歷史悠久的釀造廠，更願意對外開放參觀，讓公眾感受世代傳承的釀酒傳統，極具探索價值。

和牛「但馬」最矜貴

神戶另一主角，自然是神戶和牛，在日本牛肉市場，神戶牛肉只佔 0.06%，因為只有兵庫縣的「但馬牛」，才有資格成為神戶牛，每年只育成約 5500 頭，只有約 3000 頭獲認證為神戶牛，可說是極品中之極品。但馬牛出眾之處，在於鮮紅色的肌肉纖維中，平均分佈著大量細小的脂肪團，交織著一幅「霜降」的圖畫，烹煮時熱力將脂肪團溶化，令每口牛肉都充滿著滑溜的油份，之能「入口即溶」就是這個道理。難怪神戶和牛都達 A4 和 A5 的高級別。

和牛四大天王

不是所有日本產的牛都堪稱為和牛，只有黑毛和種、赤毛和種、無角和種和日本短角和種才能背負盛名。每隻和牛都有出生證明，詳載牧場負責人資料和牛隻血統，能追溯父母及祖父母的資料。

已屠宰的和牛，將根據其肉色深淺及脂肪分佈評定等級，由 A1 至 A5 級，以 A5 為最高級，價格也最高。高質素的和牛，其油花較其他品種的牛肉多且密而平均，油花是肌肉的鬆軟脂肪，其分佈平均細緻，肉質便會嫩而多汁。肉質色澤以桃紅色為最佳；脂肪色澤則以雪白色為佳，如油脂經氧化，顏色會變為帶黃色或灰色，質素則較遜。

神戶牛有多種烹調方法，包括壽喜燒、日式火鍋、鐵板燒等，風味各不同，假如沒有價錢上的考慮，不妨多試幾種。

神戶亦是日本著名的旅遊觀光城市，例如充滿異國風情的北野地區、南京町中華街、還有日本三大夜景之一的神戶灣夜景等，都是值得在一口和牛、一口清酒之餘，一同玩味的樂事。

為何只有但馬牛？

所謂的但馬牛，就是在兵庫縣但馬地區飼養產出的黑毛和牛品種，也是「和牛之母」。其他如神戶牛、松阪牛等著名和牛品種，也是將約 8 個月大的但馬牛，加入該地區特定的飼養方法育成，故說到底都是但馬牛的血統。

