

清酒（英文：Sake），被霓虹人骄傲的尊为国酒，当你跟他们说日本酒（にほんしゅ，发音：Nihonshu），那么指的就是日本的清酒之意。然而，如今当你走进日本的居酒屋中，却发现无论男男女女、老老少少（这里指年满20岁，可以饮酒的年轻群体），他们的杯中物绝大多数都是烧酎，这又是怎么回事？清酒与烧酎有什么联系和分别？在不同的用餐情景下又该如何选对酒呢？

在日本，清酒被看作是“上天的恩赐”，官方说有着将近两千年的历史，但至少不会比稻米的传入更早。随着水稻种植技术由中国经朝鲜半岛传入日本，随后酿酒技术也自然而然的在这里出现。清酒的酿造经过1千多年的发展，期间一边从中国参考、学习酿酒技术，一边将这些技术改善成更适应日本本土环境、气候的方式，直到江户时代（公元1600年~1867年），现代清酒的制成技术才算趋于完美。

清酒在自江户时代在日本已经非常普及，但其在世界舞台上被接受、喜欢还需要最后一跃，完成这最后蜕变是在近代，昭和时期（公元1926年~1989年）。随着工业制造的进步，直立式精米机的出现，直接促成了吟醸酒（Ginjoshu）的诞生，使清酒的风味得到极大丰富。至此，清酒才算是真正的发展完善了，具备了进军世界舞台实力。

