

第4節 きき酒の方法

酒類の品質やタイプを判定するには、きき酒という方法が採られます。科学技術が発達している現代において、人間の感覚に頼ることは非科学的だと感じられるかもしれませんが、酒類の香味成分は分析可能なものだけでも数百種類におよび、さらに、これらの成分の微妙な組合せによって酒類の複雑な香味が成り立っています。

したがって、科学分析値だけでは、嗜好品である酒類の品質を表現することは難しく、人間の感覚によるきき酒という方法が最も優れているとされています。

きき酒能力は訓練によって上達しますが、その際、次の点に注意すると上達が早いでしょう。

- きき酒用語を覚える(きき酒用語とは酒類の香り、味、外観等を表現する用語です。)
- きき酒結果を記録する。
- きき酒の堪能な人の指導を受ける。
- 頭の中に、酒質に関する尺度を作る(甘い、辛い、濃い、淡い等)。
- 心身とも集中した状態できき酒を行う。

1 清酒

(1) きき酒の容器

白磁製で底に青い蛇の目模様が入った、容量 180ml 程度の「きき猪口」(ききちょこ)を使うのが一般的です。この容器に7～8分目の清酒を入れてきき酒します。

蛇の目模様は、お酒の色調や透明度の具合をみるためのものです。

(2) 清酒の温度

15～20℃が適当です。

(3) 手順

- ① 目で良く観察し、色調、透明度、浮遊物の有無についてチェックします。
- ② きき猪口を鼻に近づけ、軽く回して香りの特徴や強さをみます(上立ち香)。
- ③ 少量(3～5ml)を口に含み、すするようにして清酒を舌の上に広げ味をみます。同時に口から鼻に抜ける香りもチェックします(含み香)。
(注) 清酒を口に含む量は常に一定にし、口中に止めておく時間は2～5秒くらいが適当です。
- ④ 清酒を吐き出し、後味をチェックします。
- ⑤ 香り、味、外観等を総合評価した点数、酒質の特徴、長所、短所等を記録します。

(参考)

1 採点方法

総合評価は5点法又は3点法で点数を付けるのが一般的です。

様々なタイプの清酒がありますが、いずれにしても香味、色沢の良好な清酒に良い点を付けます。

〔5点法〕 1 優 2 やや優 3 普通 4 やや劣る 5 劣る

〔3点法〕 1 優 2 普通 3 劣る

2 きき酒用語

	(良い評価)	(悪い評価)
色沢に関するもの		異常着色、濁り
香りに関するもの	新酒香、吟醸香、熟成香、樽香	老香、生老香、ジアセチル臭、ろ過臭、酢エチ臭、カビ臭、酸臭
味に関するもの	淡麗、なめらか、切れが良い、旨味ある、濃醇	うすい、雑味、渋味、苦味、酸うく

2 単式蒸留焼酎

(1) きき酒の容器

胴太の透明グラスに7分目位入れます。

(2) 手順

- ① 視覚により色、照り等の外観の具合を見ます。
- ② グラスを軽く回して上立ち香を嗅ぎます。
- ③ 焼酎を口に含み、含んだ瞬間の引き込み香をかぎ、更に、焼酎を舌の全面に広げて味をみると同時に、吸気を鼻に通して香りをチェックします。
- ④ 焼酎を吐き出し、後味と残り香をチェックします。

(参考)

製品は大きく分けて、濃醇タイプと淡麗タイプがありますが、きき酒により、製品のタイプと原料特性の強さ等を判定できます。

3 ビール

(1) 容器

普通のコップでも良いのですが、先がややすぼまった縦長のチューリップ型のグラスを用いると香りの判定がしやすくなります。グラスの7分目がビール、3分目が泡になるよう始めは緩やかに、次第に早く注ぎ、泡が出始めたらまたゆっくりと注ぎます。

(2) ビールの温度

8℃くらいが適当です。

(3) 手順

- ① グラスを目の高さに持ち上げて、泡立ちと泡のきめ細やかさ、色調、濁り具合を見ます。

- ② グラスを鼻に近づけ、香りを確かめ、口に少量含み味を確かめます。
- ③ きき酒点数が少ない場合は、そのまま飲み込み後味や喉ごしを確認しますが、点数が多い場合は吐き出して後味だけをチェックします。

(参考)

一般的なピルスナータイプのビールの場合、次のようなものが良いあるいはおいしいといわれています。

- ・ 琥珀色で透明である
- ・ 清涼感、爽快感がある
- ・ フレッシュな香りがある
- ・ 心地よいほろ苦さがある
- ・ きめ細かい白い泡がある
- ・ 飲んでこくを感じるが、喉ごしがよい

4 ワイン

(1) きき酒の容器

脚付きの細長いチューリップ型のグラスが用いられます。お湯で良く洗い、逆さにしないで風乾させます。この時に、グラスの口をラップで軽く被っておくと良いでしょう。

グラスの匂いを嗅いで異常がないことを確認してから、グラスに3分の1程度ワインを注ぎます。

(2) ワインの温度

赤ワインでは20℃、白ワインでは15℃程度が適当とされています。

(注) 実際に飲むのに適した温度とは異なります。

(3) 手順

- ① グラスの脚か底を持ち、ワインを温めないように注意しながら、グラスを傾け、色調と透明度を見ます。
- ② グラスを持って、上立ち香を嗅ぎます。次に3～4回まわしながら、香りを深く吸い込みます。
- ③ 少量のワインを口に含み、舌の上で空気を混ぜるようにして転がしながら口中香と味をみます。

(参考)

ワインの審査会では、香り、味、外観（色調等）のそれぞれに得点を付け、その総合計で評価する場合があります。この場合、得点の多い方が良い評価となります。

5 ウイスキー

(1) 容器

ワイングラスやブランデーグラスのようなチューリップ型のグラスを用います。グラスの3分の1程度ウイスキーを注ぎます。

(2) 手順

- ① グラスを持ち上げて、色調、光沢、濁り等を見ます。
- ② グラスを回して上立ち香を確認します。
- ③ 少量を口に含み、口中に広げて味と、鼻に抜ける香りをチェックした後、吐き出し、後味をみます。

(参考)

ウイスキーは、香りの調和・豊かさ・重厚さ・個性、味の調和・濃さ・まろやかさの7点を総合的に評価します。樽香や燻煙の香りがウイスキーの大きな特徴です。

ウイスキーやブランデー等のアルコール度数の高い酒類については、試料1点につきグラスを2個用意し、一方はそのまま、他方に加水をしたものを並列してきき酒することもあります。

6 ブランデー

(1) きき酒の容器

グラスは先端のすぼまったチューリップ型のブランデーグラスを用いますが、普通のワイングラスなど無色透明で薄手のものを使っても構いません。

(2) 手順

- ① グラスを取り色調や光沢、濁りの有無を観察します。
- ② グラスを軽く回して上立ち香を嗅ぎます。
- ③ グラスを強く回して香りを深く吸い込み、熟成香などの重い香りを調べます。
- ④ 少量を口に含み、口中に広げるようにして味をきき、口から鼻に抜ける香りの特徴をチェックします。

(参考)

ブランデーはストレートで飲んでその豊かな香味を楽しむお酒なので、香の調和・華やかさ・重厚さ・熟成の程度と、味の調和・濃さ・まろやかさの7点を総合的に評価します。

【参考１】きき酒用語

(1) 清酒

区分	評価	用 語	内 容
色 沢	悪い	色濃い	加熱・過熟により度を越えて着色している状態。
		濁り	明澄さが無い状態。
香 気	良い	新酒香	新酒特有の若い香り、麴ばなどという。
		吟醸香	吟醸酒にみられる華やかな果実様の香り。
		熟成香	熟成したバランスの良い香り。
		樽香	木製容器貯蔵により生じる良い香り。
		調和	上立ち香と含み香の調和がよい。
	悪い	老香	酸化、劣化した臭い。
		生老香	生酒の劣化した臭い。
		アセトアルデヒド臭	アセトアルデヒドの刺激的な臭い。
		ジアセチル臭	ジアセチル(ダイアセチル)の臭い。
		炭臭	多量の炭の使用又は炭漏れによるくせ。
		ろ過臭	ろ材又はろ過助剤に起因する等ろ過工程でついたと思われる異臭。紙臭を含む。
		酢エチル臭	酢酸エチルの刺激を伴う臭い。セメダイン様の臭い。
		カビ臭	カビの臭い。
		酸臭	酢酸、酪酸等の揮発性有機酸の臭い。
味	良い	淡麗	すっきりして、味の調和がよい。
		なめらか	口当たりがなめらかである。角がない。
		切れが良い	あと味のキレが良い。
		旨味ある	旨味がある。
		濃醇	味が濃く、よく調和している。
	悪い	うすい	味がうすく物足りない。
		雑味	味が多すぎて上品さに欠ける。
		渋味	渋味が残る。
		苦味	苦味が残る。
		酸うく	酸味が浮き、目立つ。
		甘うく	甘味が強く不調和である。酸味がうすく、甘味が浮いて味にしまりが無い。

(2) 单式蒸馏烧酎

[illegible]

(3) ワイン

区分	評価	用 語	内 容
色 沢	良 い	鮮やか	色が鮮やかできれい。
		明澄な	濁りがなく透き通った状態。
		光沢ある	テリがよい。
	悪 い	くすんだ	透明度が悪く、曇った状態。
		濁り	澱のような浮遊物が見える状態。
		褐変	酸化により褐色に変化した色。
香 り	良 い	アロマ	ぶどうに由来する香り。
		ブーケ	発酵中及び発酵後の熟成中に生成する香り。
	悪 い	くき臭	ぶどうの茎(梗)に起因する臭い、赤ワインに多い。
		亜硫酸臭	過剰な亜硫酸量による、つんと鼻を刺す臭い。
		硫黄臭	ゆで卵のような硫化水素の刺激臭。
		酵母臭	酵母が自己消化した不快な臭い。
		酸臭	酢酸、酪酸の揮発性有機酸の臭い。
		ジアセチル臭	ジアセチル(ダイアセチル)の臭い。
		産膜臭	産膜酵母が産生する不快な臭い。汚染の初期にはアルデヒド臭、汚染の進行に伴い酢エチ臭となる。
		酸化臭	酸化により、生成する不快な臭い。
		コルク臭	不良コルクから由来するカビ臭又は木香とほこり臭の混じった臭い。
		樽くせ	手入れの悪い樽を使用した時に付く臭い。
		アルデヒド臭	主にアセトアルデヒドの刺激的な臭い。
味	良 い	なめらか	舌触りがソフト又はなめらかで、心地良い。
		調和	味の調和がとれていてバランスがよい。
	悪 い	うすい	味がうすく物足りない。
		単調	味が平凡で物足りない。
		酸不足	酸が少なすぎるため、平板でしまりのない味。
		甘うく	甘味が浮き、目立つ。
		酸うく	酸味が浮き、目立つ。
		渋味うく	渋味が浮き、目立つ。
		苦味	苦味が残る。

【参考 2】清酒等のフレーバホイール

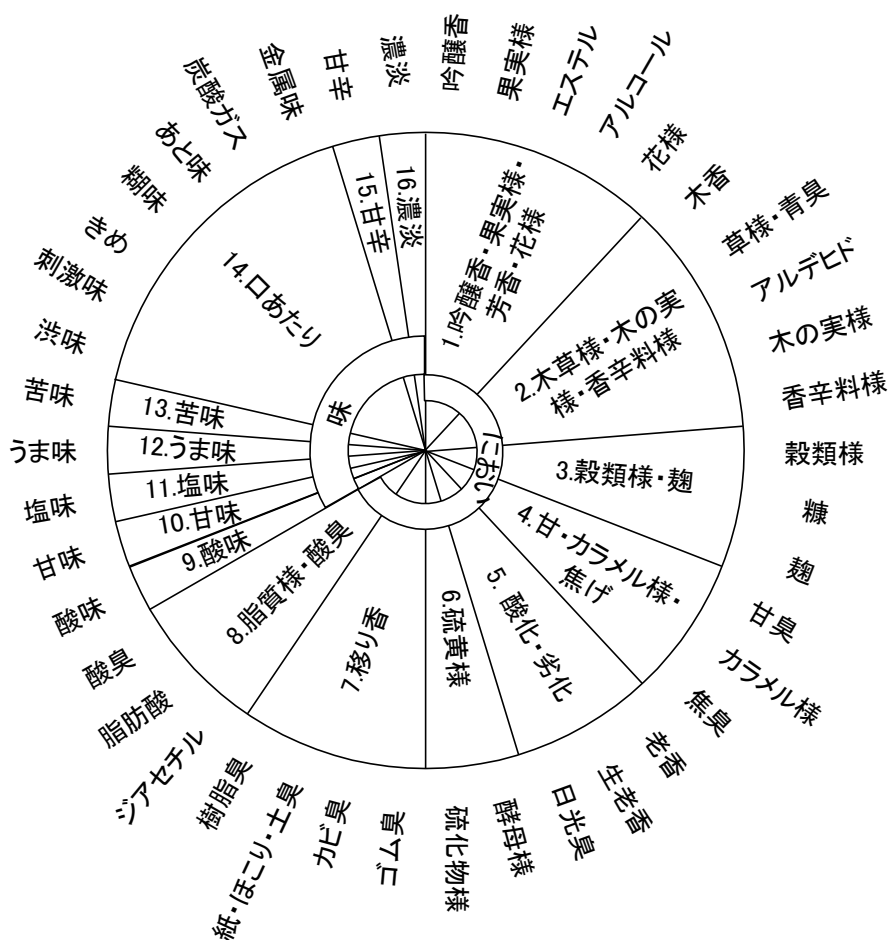
「フレーバホイール」とは、ある食品から感じられる香りや味の特徴を、類似性等を考慮して円状かつ層状に並べたもので、その食品に関わる人々が香りや味について共通認識を持ち、コミュニケーションを行うためのツールとして用いられます。

1 清酒のフレーバホイール

清酒のフレーバホイールは、酒類総合研究所が作成したものです。

清酒の香味特性を表す 86 の用語を 16 のクラスに分類し、①一般的な用語又は物質名を示す 42 の用語（第 1 層）及び②より分析的な用語又は標準見本のある物質名を示す 44 の用語（第 2 層）に分類しました。また、43 の用語に対して標準見本を定め、評価を行う人が共通認識できるようにしました。

16 のクラスと第 1 層の各用語の関係をわかりやすく表したものが清酒のフレーバホイールです。関係の深い用語を隣接して配置しています。

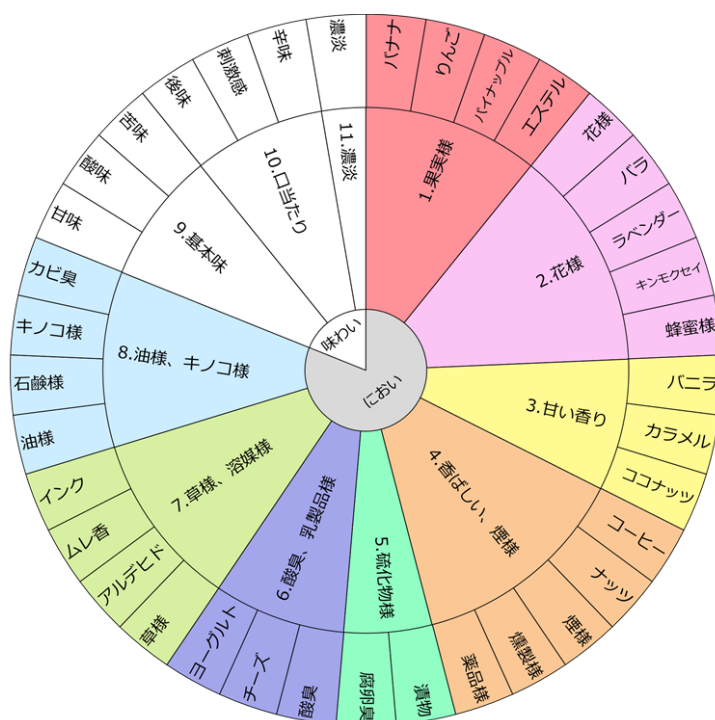


2 本格焼酎・泡盛のフレーバホイール

本格焼酎・泡盛のフレーバホイールは、酒類総合研究所が作成したものです。

第1層と呼ばれるホイールの内側には、分類試験の結果から得られた8つの香りのクラスと味わいに関する3つのクラスを設定しました。

また、第2層と呼ばれるホイールの外側には、標準見本のある30種類の香りの表現用語と7種類の味の表現用語を定め、評価を行う人が共通認識できるようにしました。

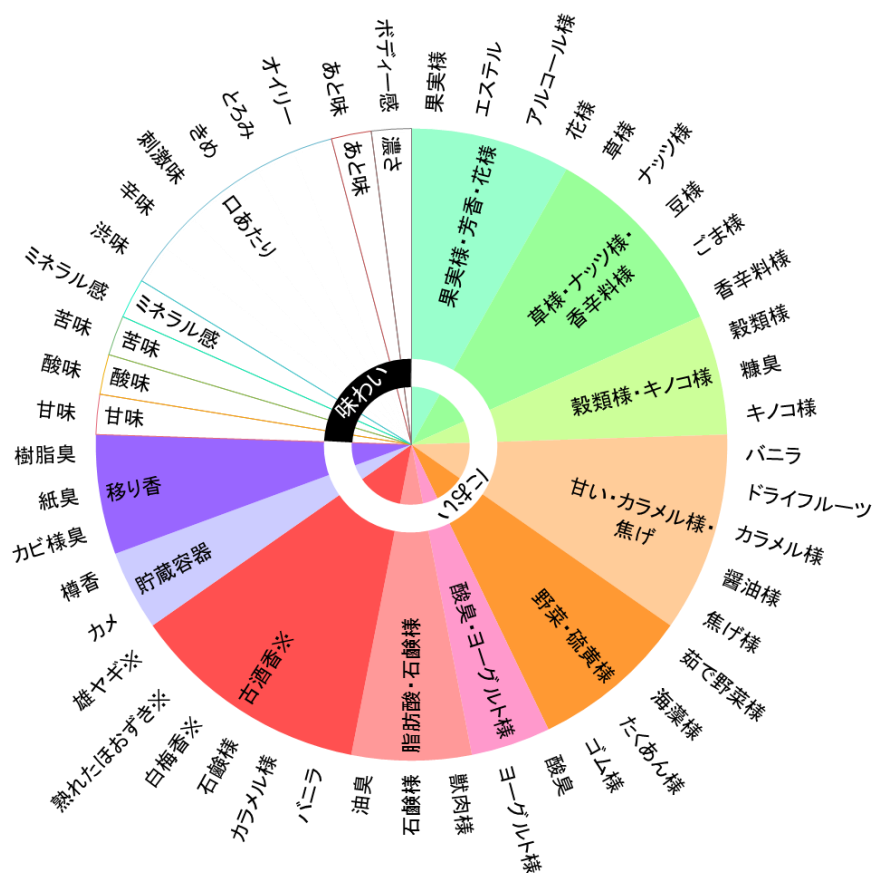


3 泡盛のフレーバホイール

泡盛のフレーバホイールは沖縄国税事務所、沖縄県工業技術センター、琉球大学、沖縄高等専門学校の4者で作成されました。

香味特性を表す99の用語を17のクラスに分類し、①一般的な用語又は物質名を示す49の用語（第1層）及び②より分析的な用語又は標準見本のある物質名を示す50の用語（第2層）に分類しました。また、34の用語に対して標準見本を定め、評価を行う人が共通認識できるようにしました。

※がついている用語については、共通認識が確立していませんが暫定的に掲載しています。



【参考 3】清酒の甘口辛口

清酒を選ぶ基準の一つに「甘口、辛口」があります。清酒を飲んだときに“甘い”とか“辛い”と感じるのには清酒の中の成分、特に糖分と酸の多少が大きく関与しています。

1 日本酒度

通常、清酒の甘辛は「日本酒度」で表しています。日本酒度とは本来、清酒の比重を表す単位で、マイナス（－）になるほど比重が重く、プラス（＋）になるほど比重が軽いことを示しています。比重が重いということはエキス分、つまり糖分が多く甘口の清酒となり、逆に比重が軽いということは糖分が少なく辛口の清酒となります。測定が簡単なので清酒の甘辛の表示には日本酒度が利用されています。



日本酒度の測定の様子

2 糖分と酸との関係

これとは別に、糖分が同量であっても酸味が強いと辛く感じ、酸味が少ないと甘く感じます。吟醸酒などでは、日本酒度はプラスですが酸が少ないため甘く感じます。

3 新たな甘辛表示

一方、消費者へ情報提供するために、最近では裏ラベルなどに甘辛の区分表示をした製品が多くなってきていますが、各社が独自の区分表示をしているため他社製品との比較ができないのが現状です。

そこで、酒類総合研究所と日本酒造組合中央会は共同で、新しい清酒の甘辛表示の基準を提案しています。

これは清酒の甘味に寄与するブドウ糖の量と酸の量（酸度）から次の式で得られた数値によって四段階の甘辛表示をするというものです。

この区分によれば、消費者が清酒を飲んだときに感じる“甘い”、“辛い”の程度とほぼ一致しています。

（計算式）

甘辛推定値 $Y = S - A$

（S：ブドウ糖含量（g/100ml） A：酸度）

例えば、同じブドウ糖含量 3.0g/100ml の清酒でも、酸度が 1.1 だと

$Y = 3.0 - 1.1 = 1.9$ で「甘口」に、酸度が 2.0 だと

$Y = 3.0 - 2.0 = 1.0$ となり、「やや辛口」になります。

甘辛区分	Yの値
甘口	1.9 以上
やや甘口	1.1～1.8
やや辛口	0.3～1.0
辛口	0.2 以下