

# 酒類の官能評価（きき酒）について

食品技術部門

日本酒やワイン、ビールなどの酒類は嗜好品であることから、その味や香りは最も重要な特性のといえます。これらは人間が実際に感じるものであることから、味覚や嗅覚といった人間の感覚に基づく官能評価は、分析機器では代え難い非常に有用な評価方法であり、酒類においては特に「きき酒」とも呼ばれています。食品技術部門では、技術相談の一環として、酒類の官能評価を行い、それを基に製造工程や貯蔵管理についての助言等を行っています。

## ■ きき酒の目的

きき酒というと、ソムリエや利き酒師の方をイメージする方が多いと思いますが、彼らは、お酒の特徴を消費者に分かりやすく伝えるためにきき酒を行います。

一方、当部門では、技術的観点からきき酒を行っています。これは、個人の嗜好は除外した上で、味や香りの特性を評価するものです。

例えば、製造工程に問題があると、特徴的な異臭が発生することがあります。これらの異臭が感じられた場合は、その原因が原料にあるのか、醸造工程にあるのか、それとも貯蔵管理にあるかを判断し、改善に向けて助言を行うことができます。

## ■ 官能評価の利点と欠点

酒類には数千種類以上の成分が含まれているとも言われますが、成分によって含有量は大きく異なります。また、人が感じられる最小の濃度（閾値といいます）は、成分によって大きく異なり、例えば、お酢の匂いの酢酸は、清酒に37mg/L含まれていれば感知できますが、代表的なカビ臭成分トリクロロアニソールは、その五千万分の一の0.75ng/Lという低濃度でも感知することが出来ます。官能評価により、このように性質も濃度も異なる多様な成分を、ほぼ一瞬で感知できる訳で、これは、どのような分析装置でも真似できません。

一方で、人間の感覚なので、不安定な要素もあります。味覚や嗅覚は個人差が大きく、成分によっては、人によって閾値が大きく異なったり、感知できなかつたりするものもあります。また、同じ人でも、体調や先入観にも大きく影響されます。

これらの欠点は、自分の得手不得手を把握し、トレーニングを積むこと、必要に応じて、複数人で評価することである程度カバーできます。

## ■ きき酒の方法

酒類によって若干方法は異なりますが、基本的に次の手順でおこないます。①色や清澄度を見る②鼻を近づけて香りを嗅ぐ③口に含み口全体に広

げて味や舌触りを確認する④口からすするように息を吸い口中の酒と混ぜる⑤鼻から息を吐き、香りを確認する⑥吐き出す又は飲み込む⑦最後に口中に残った味や香りを確認する。

味覚と嗅覚だけでなく、視覚や口中の触覚なども重要な要素となります。また、鼻から吸う時と吐く時の香りもそれぞれ確認しますが、感じ方は大きく異なります。最終的に、これらの感覚を統合して総合的に判断します。

## ■ きき酒能力向上のために

まずは、多くのお酒のきき酒を行うことです。その上で、感じた特徴を自分の言葉で表現していきます。多くのお酒をきき酒すると、複数の酒で共通した香りがあることに気づくと思います。これらの香りについて、専門用語で何と呼ばれているか詳しい人に聞くなどして覚えていきます。合わせて、その発生原因を知識として覚えていくことも重要です。香りの見本が試薬としても販売されています。例えば、公益財団法人日本醸造協会では、清酒官能評価標準試薬を販売していますし、ワインやビールについても、海外メーカーから、キット化されたものが販売されています。これらを用いてのトレーニングは非常に有効です。

## ■ 技術相談について

酒類製造者の方は、日頃から自社でも官能評価を行い品質等のチェックをしていると思いますが、前述のとおり、官能評価には不安定な要素もあります。技術的な観点から、第三者の視点での評価を希望される方は是非ご相談ください。官能評価を含め、酒類製造に関する技術相談をご希望の方は、下記までお問い合わせください。

工業技術総合センター 食品技術部門  
食品バイオ部 齋藤 良  
TEL 026-227-3132 FAX 026-227-3130  
E-mail : shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp