

酒を表現する。難しいものです。酒に限らず、食べ物、飲み物の味を伝達するというはその道のプロでも困難なものですし、ましてや素人にとっては伝える側の苦労もさることながら、言葉で説明されても理解できないなどという受け手の苦労も珍しくないでしょう。

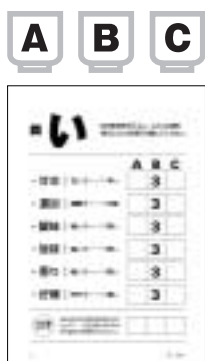
今回の多摩独酌会では、曖昧な言葉を使わず、生理学で明らかになっている味覚「甘味」「酸味」「旨味」に、味覚ではないけれども酒の評価に重要な「香り」と「濃淡」という5つの座標軸で酒を表現する、という試飲会を行いました。その結果明らかになった傾向を、簡単にではありますがここに発表します。

今回の出品酒 小山商店店主小山喜八によるグルーピング

番号	試飲	生産地	ブランド	種別	価格
淡麗・甘口	1	長野	舞姫	無濾過生純米吟醸	3,000
	2	石川	白菊	純米吟醸	3,393
濃醇・甘口	3	長野	帰山	純米吟醸参番	2,500
	4	石川	加賀美人	本醸造	1,893
熟成酒	5	富山	若鶴	大吟醸	5,000
	6	奈良	梅乃宿	古酒昭和57年	5,000
山廃	7	秋田	飛良泉	蔵囲い熟成(720ml)	1,500
	8	長野	真澄	山廃純米吟醸	3,000
	9	石川	菊姫	山廃純米	2,762
吟醸香が高い酒	10	高知	南	吟醸酒	3,500
	11	茨城	郷乃誉	黒吟	3,600
	12	広島	九嶺	純米吟醸山田錦	2,800
淡麗・辛口	13	新潟	越乃寒梅	本醸造	2,427
	14	岐阜	三千盛	純米	2,913
	15	高知	司牡丹	超辛口本醸	1,910
濃醇・辛口	16	秋田	飛良泉	長享山廃純米	2,500
	17	秋田	刈穂	番外超辛口山廃	2,767
	18	宮城	乾坤一	超辛口	2,500
芳醇・辛口	19	兵庫	奥播磨	喜八超辛口	3,200
	20	和歌山	紀の鶴	超辛口特別純米	2,490
	21	島根	王祿	超辛口純米	2,600
旨口酒	22	山形	十四代	美山錦	2,500
	23	秋田	ゆうき	純米	2,500
	24	福島	飛露喜	中汲	2,430
酸味の高い酒	25	富山	若鶴	大吟醸別口	6,000
	26	福岡	秘めし菜の川	純米	2,800
	27	千葉	五人娘	純米	2,417
特別出品酒 「佐久の花」蔵	28	長野	佐久の花	大吟醸生原酒	4,200
	29	長野	佐久の花	純米吟醸生原酒	2,400
	30	長野	佐久の花	特別本醸造	2,000
	31	長野	佐久の花	本醸造山廃	1,750
	32	長野	佐久の花	にごり酒	1,800
	33	長野	佐久の花	山廃純米袋搾り	3,300
	34	長野	佐久の花	山廃本醸造生原酒	2,000
	35	長野	佐久の花	普通酒	1,652
	36	長野	佐久の花	山廃純米大吟醸原酒	3,000

アンケート方法

- ・1回に3本(A,B,C)試飲します。
- ・最初に[B]と書かれた酒を試飲します。
- ・[B]の酒を各項目の基準とし「3点」と考えてください。
- ・次に[A]の酒を試飲します。
- ・[A]の酒が[B]の酒より「甘さが強い(目立つ)」と感じたら、3点よりも「甘さが強い(目立つ)」ので、Aの欄に「4または5」を記入してください。
- ・次に[C]を試飲します。
- ・[C]の酒が[B]の酒より「甘さが弱い(目立たない)」と感じたら、3点よりも「甘さが弱い(目立たない)」ので、Cの欄に「1または2」と記入してください。
- ・用紙に書かれている濃淡、酸味、旨味、香り、好き嫌いについても同様に評価します。



これが一回の試行です。これを何度か(今回は6回)繰り返していきわけですが、このままだと、「1回目のAの酒」と「2回目のBの酒」などの試行間の比較ができなくなってしまいますので、3種類のうち1つは基準酒として、別の試行でもう一度試飲します(基準酒がどれかは知らされていません)。つまり、試飲したサンプル数は3(A,B,C)本×6試行=18本ですが、2度試飲するものがあるので13銘柄ということになります。上記のアンケートを参加者84人で行いました。

【分析1】出品酒の性格

試飲した13銘柄の傾向一覧

好き	甘さ	濃さ	酸味	旨味	香り
佐久の花 特別本醸造					
十四代 美山錦					
加賀美人 本醸造					
佐久の花 山廃本醸造生原酒					
佐久の花 純米吟醸生原酒					
真澄 山廃純米吟醸					
佐久の花 大吟醸生原酒					
佐久の花 本醸造山廃					
飛露喜 中汲					
佐久の花 山廃純米袋搾り					
三千盛 純米					
帰山 純米吟醸参番					
若鶴 大吟醸別口					

まずは、それぞれの銘柄が今回の試飲でどのように判断されたか分析します。試飲での評定をもとに、それぞれのポイントを出しました。左記は、ポイントを基にそれぞれの酒を「強、中、弱」に分類した結果です。13銘柄について、それぞれがどのような特徴をもっているのか、購入の際に参考にしてください。

強 中 弱

【分析2】スペックの見方

最近の地酒には、ラベルに「日本酒度」「酸度」「アミノ酸度」などを記しているところも増えてきました。これらの見方、ご存知ですか？

一般的な定義としては、酒度は酒の比重、酸度はPH値(ペーハー値：中学生の頃、リトマス試験紙で中和滴定ってやりませんでしたか？あれです)を測定したものです。「だから、こんな味がする」というのを明確に記せるものではありません。しかし、数値を見てある程度味が想像できるようになればよいですね。

右はスペックがどの性格に影響しているかを調べた分析です。統計的には、有意確率が5%(0.05)を下回っていれば関連がある、といわれています。結果、酒度に関係するのは「濃淡」、酸度に関係するのは「酸味」となりました。ここでは、

・「酒度」が高いほど「淡麗、すっきりした」味として感じやすい。低い方は「濃醇、コクのある」味として感じる人が多い。

・「酸度」が高い方が酸味を感じる。

という傾向を覚えておいてください。

但し、アミノ酸、水、アルコールなど、酒に含まれているその他の成分によって、味は相当変わってきます。実際、この結果が出たあと、アイ・エヌ・ジー社内で分析結果の是非について大論争になってしまいました。実際に何種類か飲んでみて、まあ大体このとおりだ、ということで落ち着きましたが、やはり味を直接表す指標として、完全なものではないようです。

原料米・麹	美山錦
精米歩合	50%
アルコール度	15.8
酸度	1.1
酒度	+4.0
アミノ酸度	1.1

酒度を従属変数とする重回帰分析

性格	係数	有意確率
濃淡	-18.612	0.028
甘辛	0.011	0.977
酸味	-0.111	0.708
旨味	0.186	0.594
香り	-0.043	0.893

酸度を従属変数とする重回帰分析

性格	係数	有意確率
酸味	0.702	0.026
甘辛	0.056	0.850
濃淡	0.036	0.901
旨味	-0.031	0.926
香り	0.108	0.716

【分析3】好感度の高い酒とは？

さて、【分析1】はあくまでも13銘柄の結果ですので、これらを基に一般的な傾向を割り出してみます。右は各性格が好感度に及ぼす影響力を算出した結果です。この分析では、「係数」の欄の絶対値が大きければ影響力が強い、ということになっていますので、結果としては、

好き嫌いを予測する重回帰分析

性格	係数	有意確率
旨味	2.158	0.001
濃淡	-0.897	0.006
甘辛	-0.751	0.156
酸味	0.248	0.161
香り	-0.156	0.482
(定数)	-0.097	0.253

日本酒の好感度は、「旨味、濃淡、甘辛」の順で決まる



ということがいえると思います。もちろん、人によってはこの一般法則が当てはまらない人もいますし、アンケートでは取り上げなかった要素が絡んでくる可能性もあるので絶対的なものではないのですが、選ぶ際の参考にはなるかと思えます。淡麗が、辛口が、というのが最近の日本酒広告業界のトレンドとなっています。もちろん、これらの要素が重要なことは間違いのないようです。ですが、それらも酒の「旨味」要素をしっかりと捉えたその上でのこと。ただ辛口であれば、ただ淡麗でありさえすればそれでよい、というわけではなさそうです。

(株)JNG 大浜毅美

ここでは難しい統計用語は極力避けて判りやすく示したつもりですが、もし何かわからないことがあれば、また逆にもっと詳細な統計値や結果を知りたいなどという方は、お気軽に右記連絡先までご連絡ください。

発行：株式会社アイ・エヌ・ジー
住所：〒107-0052
東京都港区赤坂6-4-19
赤坂TSCビル
電話：03-3568-2481
インターネット小山商店 URL：<http://sake180.cc/>

