

日本酒の官能評価を通して思うこと

武田 文宣

地方公設試験研究機関の職員は、県内清酒製造企業の技術的支援業務の一環として、製造されたばかりの新酒や貯蔵している原酒などの官能評価（新酒持ち寄りや初呑み切りと言われている）を行い、主には個々の日本酒の製造・貯蔵上の問題点・課題の有無を確認し、改善点などのアドバイスを通して、製造技術や酒質の向上を支援している。加えて、酒類総合研究所、所管地域の国税局および県単位で開催される鑑評会や民間団体主催の品評会などの審査員も依頼されることがある。これらの審査会での官能評価についてその一部を紹介させてもらう。

2019年で107回目を迎えたもっとも歴史と権威ある「全国新酒鑑評会」¹⁾は、予審、決審と計5日間で69名もの審査員が評価に携わる。本鑑評会は、その年の酒造期（7月～翌年6月）に造られた日本酒のなかで、高度に精白した原料米（平成28酒造年度出品酒平均精米歩合38.2%²⁾）を使用し、造り手が手間暇かけた最高の一品が出品される最高峰の製造技術を競う会である。その予審の審査に、何度か参加させていただいている。平成初期以降、青りんご様とも表現される吟醸香である「カプロン酸エチル」を高生産する酵母の使用が進み、青りんご様吟醸香を主体とする出品酒が主流となった。近年はその豊かな芳香と「グルコース」を主とする甘味、うま味との調和、それらに伴う柔らかさや滑らかさ、ならびに後味の切れ（口中のスッキリさ）を併せ持つ高品質な出品酒が多いと感じている。新酒鑑評会の長い歴史を振り返ることでその時代を映し出す酒質や隠れている製造技術が浮かび上がる。時の製造技術者が時代の先端を行く酒質を求めて技術研鑽に励むことで、新酒鑑評会が日本酒の品質と製造技術の向上に大きく寄与してきたことは間違いない。振り返れば、昭和の時代には淡麗辛口のバナナ様吟醸香である「酢酸イソアミル」主体の出品酒が主流であったとのことだが、日本酒の製造技術が向上し、かつ多様性が求められる現在においてこそ、再びバナナ様吟醸香を持つ芳醇甘口の吟醸酒にチャレンジするのも面白いのではないかと考えている。

また、今や市販清酒の出品点数としては世界一の規模を誇る日本酒コンテストである「SAKE COMPETITION」³⁾の審査員として2019年時点で4年連続参加させていただいている。こちらのコンテストでは、純米酒、純米吟醸、純米大吟醸、吟醸などの分類や価格などでカテゴリー化した複数の部門を創設し、市販酒の利き酒を行う。

審査においては、日本酒の品格と飲用特性（飲みやすさ）を意識した香味調和を評価する。部門によって、官能的にも成分値的にも、平均的な酒質やバラツキ具合（バラエティーさ）は異なるが、たとえば純米酒部門では、上記吟醸香を含め多様な複合香のするものや穏やかな芳香、さらには熟成香のあるもの、また甘・旨・酸・苦など呈味の強弱やバランス、それらの口中での移り変わりなど、インパクトはなくとも飲みやすいものから非常に個性豊かなものまである。全部門を通じて、香味調和の取れた品質の日本酒が高評価を得やすいようである。本コンテストでは2016年からグルコース濃度で区分を設けて審査しており、甘味により評価が押し上がってしまう（良い評価としてしまう）効果を軽減する意味で、甘味に引きずられない市販酒の評価を意図している。料理との相性を見据え、飲用特性に優れた多様な日本酒を評価していこうという姿勢は日本酒の発展を考えたときに大切な視点である。

本コンテスト以外にもさまざまな視点から評価基準を定め、日本酒の価値創造の一端を担う品評会などが国内外で行われていることは、「國酒」と呼ばれながらも国内消費量が低迷している日本酒業界にとって一つの光明であろう。これらの審査を含め日本酒の官能評価を通して近年想ってやまないことは、日本酒の品質の高さと多様性が与える幅広い可能性であり、この素晴らしく面白い日本酒を、如何にして一人でも多くの方に知ってもらい、楽しんでもらえるか、ということである。「令和」という新時代を迎え、日本酒はこれまで以上に時代の要請、消費者のニーズ（現代人の嗜好やライフスタイルに合わせた商品のあり方）を意識しなければならなくなるケースが増えるだろう。今、伝統と革新の狭間で揺れる酒造メーカーのコンセプトやこだわりを活かしつつ、その意図を商品に乗せてうまく伝えていければ、日本酒の持続的発展にきつとつながるものと信じている。本稿に目を通された方々の中から、日本酒に携われる道を歩む方が輩出されたら心強い限りである。

- 1) 酒類総合研究所：<https://www.nrib.go.jp/kan/kaninfo.htm> (2019/5/31).
- 2) 藤井 力ら：酒類総合研究所研究報告，第190号，1 (2018).
- 3) SAKE COMPETITION: <https://sakecompetition.com/> (2019/5/31).