



味わいは複雑だ

去る10月1日、日本酒を化学の視点で楽しむイベントを開催しました。そのためにさまざまな文献をあさったり、実際に飲み比べたりと、忙しくも楽しい勉強の日々を送りました。せっかく勉強してそこそこ詳しくなったかな？ と思い、私は「日本酒のソムリエ」とも言われる「唎酒師(ききざけし)」の資格取得に挑戦することになりました。

唎酒師の資格取得のためには、筆記と実技の両方の試験に合格する必要があります。実技試験は、テイastingにより酒のよしあしや特徴を記述する試験です。この実技試験が、私には大きなハードルになりそうです。たしかにお酒を飲めば、おいしいとかそうでもないとかはわかります。飲み比べれば確かに違うことはわかる。でもどう違うかを説明しろと言われてたら、困る。味わいを分析するというのは、これはなかなか厄介です。味って一体、なんなんですか？

味とおいで味わっている

「舌で感じるものが味」というのがシンプルな説明です。5つの基本的味覚だけで味を感じている気がしますが、鼻をつまむととたんに味気なくなります。つまり、わたしたちが味だと思っている感覚のうち、多くは「におい」によるものなのです。

ちなみに、「味」は英語で「taste(テイスト)」？それとも「flavor(フレーバー)」？前者は舌で感じる感覚、つまり味覚を表し、後者は嗅覚と味覚を総合したもの、として区別されるようです。ちなみに嗅覚のみで感じるのは「aroma」です。まとめると flavor = aroma + tasteということですね。香りと味をまとめたものは「香味」とか「風味」などと呼ばれます。ここでは「味わい」と呼ぶことにしましょう。

フレーバーホイール

味わいを理解し、説明するためのよりどころとして、「フレーバーホイール」というものが発表されています(図)。専門家にとっての味わい表現の「共通言語」のようなもので、においと味を、系統別に分類し、その外に更に項目が分類され、その関連性に合わせて環状に配置したものです。図は日本酒のためにつくられたフレーバーホイールです。日本酒に限らず、ビール、ウイスキー、ワイン、コーヒー、香料など、さまざまな分野に対して、専用のフレーバーホイール(ワインでは「アロマホイール」)が作られています。

ということで、日本酒の味わいを言葉で的確に表現するには、味わいの感覚をホイールの項目に分類して、その強い成分を順に説明すればよさそうです。しかし実際それはかなり訓練の必要な技術です。まず個別の要素がどのようなものか、あらかじめ熟知しておかなければなりません。たとえば「ジアセチル」のにおいが感じられるかど

