

きき酒

酒は、アルコール分1度以上の致酔飲料で、種類によって「香り」、「味」、「色」等の特徴があり、同一種類でも品質に良否があります。また、酒は嗜好品であるため、他の飲料と異なって個人差もあります。要は自分自身で口に合う酒が一番良い酒といえるでしょう。

しかし、品評会等でどの酒が良い酒か決める場合は、その判定も難しく、「酒の特徴」、「製造方法」等について豊富な知識と経験を基に判別しなければなりません。

1 酒のきき方

(1) 色沢=しきたく

肉眼で色の濃淡と透明度、その他（ビールでは、泡立ち、泡もち等）の特徴をみます。

きき猪口（ちょこ）またはグラスを軽く動かして、酒の色の变化等をチェックするほか、酒の流動性（粘ちょう性の有無）等もみます。

清酒本来の色沢は、淡黄色で、赤味とか青味がかったものは異常である。現在の清酒は、炭素（活性炭）を使用するので大部分の清酒は色が薄い。用語としては、「色がある」とか「色が濃い」が欠点の意味で使われ、老化と色の濃さが相関するので色のない方が良いといえる。

透明度は、表現方法として、光るような清澄度のあるものを「テリがある」（良）とし、くもりのあるものを「サエが悪い」と使う。

(2) 香気=こうき

臭覚で異臭の有無と香気の優劣を決めます。

利き酒の容器を軽く動かし鼻のところに持ってゆき、小刻みに香りを嗅いで特徴を見分けるが、口中に入れる瞬間の香りをチェックしておくことが必要である。

清酒の場合の良い表現は、「香りが良い」、「芳香」、「馥郁（ふくいく）たる香り」、「くせがない」、「無難」、「吟（醸）香=吟醸酒特有のもので洋梨又はりんごの芳香」などがある。

悪い表現は、

製造工程に由来するものは、「酵母臭」、「エステル（酢酸エチル・エナメル）臭」、「硫（硫黄）香」、「酸臭」、「4段（甘酒）臭」、「木臭（樽酒の香りであるが樽酒でないのに似たような香りがするもの）」等がある。

製造工程に由来するものは、「濾過（和紙を水でぬらした時の匂い）臭」、「炭素臭」、「ゴム臭」、「火落ち臭=ツワリ香」、「ツン香=チーズ臭・乳香」などがある。

保存中に発現するものは、酸の少ない酒に出やすい「ビン香（むかつくような匂い）」、貯蔵（熟成）中に生じる「老（ひ）ね香=老酒の香り」、老ね香に対して主に麹に由来する「若い=新酒ばな・麹ばな・栗香」などがある。

以上のほか、酒らしくない匂いがあるもので「異臭」、「刺激臭」などがある。

(3) 味覚=みかく

味を判定する場合は、吸引感、口中感、残味感の

3つに分けて、甘味、辛味、渋味、酸味、苦味の5つの味がどのようになっているかを調べる。

舌の部位と味覚については、図のような構造となっており、次の順序できき酒をする。

イ 酒を口中に少量入れて舌の上に広げ、口に含んだ瞬間の味（吸引感）をみる。

ロ 舌の上で1・2回ころがして味の変化（口中感）と特徴をチェックする。口中に長く含んでいると唾液で薄められたりして味がわからなくなるので、5秒前後で行う。

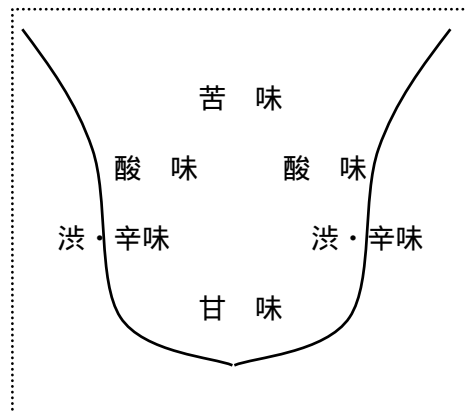
ハ 吐き出した後の味（残味感）をみる。ビールは、吐き出すことなく飲んで喉ごしの味をチェックする。

清酒の場合の主な味覚の表現は、

- 雑味** 5味のバランスが悪い場合、特に苦み成分が目立つ時に使われる。
- 味おもい** 味の成分が多く（濃さ）、後味が残る時に使われる。
* 味の濃さを表現する用語で、コクのあるものが「こい」、「にぎやか」、「コシがある」、「線が太い」等、極端になると「くどい」、「しつこい」、「おもい」、「クセがある」等、悪い意味では「きたない」、「がらが悪い」等となる。
- 淡麗** 甘味、酸味、苦味が少ない場合に使われる。
* 味の濃さの反対用語で、良い意味では「きれい」、「淡麗」、「軽い」、「品がある」等、悪い意味では「うすい」、「さびしい」、「線が細い」等となる。
- 味あらい** 舌を刺す刺激的な味がある場合に使われる。
* 熟成度合いを表現する用語で、ちょうど良いものが「まるい（み）」、「なめらか」、「若い」等、熟成し過ぎの悪い意味では「老ねている」等となる。
- 味おおい** 雑味に近似しているが、特に旨み（味の素のような味）が目立つ場合に使われる。
- 甘ハナレ** 甘味だけが目立つ場合、特に三倍増醸のブレンド量が多い時に使われる。
* 甘さを表現する用語で、良い意味では「甘美」、「甘さが馴れている」等、これに対して「甘すぎ」、「甘ハナレ」、「甘さが目立つ」、「甘くどい」等となる。

以上のほか、清酒らしくない味を感じた場合は「異味」、「おかしい味」等、アミノ酸等の少ない場合は「味がぼけている」等、極端な例では「まずい」、「旨味なし」等、特に欠点のないものは「無難」、「クセがない」等、情緒的な用語でしっかりしてハリのあるものを「男性的」、温和で軽くやや甘口のを「女性的」という。

【図：舌の部位と味覚】



2 甘口・辛口の見分け方

ビールは、ドライ表示のものが辛口であり、ワインは、ラベルに甘辛の表示がしてある。

清酒の場合は、ラベルに「辛口」、「大辛口」と表示してあるものもあるが、甘口の表示はない。表示のないもの見分け方は、日本酒度計（清酒メーター）で測定してマイナスのものが甘口、プラスのものが辛口となります。甘口のは糖分が多くベトベトしているが、辛口のはさっぱりした舌ざわりである。

一般に市販されている清酒は、甘口が - 3 ~ - 5 程度、辛口は + 1 ~ + 5 程度のものである。