

清酒官能評価セミナーに参加して

1. はじめに

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センターでは、愛知県新酒品評会や名古屋国税局酒類鑑評会等、きき酒により清酒の品質を評価する審査員業務を行っています。清酒の官能評価技術を向上させるため、令和6年9月10日から9月13日まで、独立行政法人酒類総合研究所（東広島市）で開催された第30回清酒官能評価セミナーに参加しました。その内容をご紹介します。

2. 清酒官能評価について

官能評価とは、人の感覚を使って食品の味や香りを評価する方法です。最新の機器を使えば食品の詳細な成分分析ができ、定性・定量的な評価が可能です。一方で、味のバランスや美味しさなどは機械で評価することが難しく、人の感覚の方が優れているといわれています。そのため、食品を総合的に評価する際は、官能評価と機器分析の両方を用いて評価することが一般的な方法となります。

清酒官能評価では分析型評価がよく用いられます。この方法は人の感覚を使って食品の特徴を分析する手法で、自分の好みは排除して客観的に評価します。特徴を正しくとらえることが必要となるため、評価者（パネル）は一定以上の官能評価能力が求められます。能力を高めるには、標準となる香味を用いて繰り返しトレーニングすることが必要となります。トレーニングを行うことで感度が上がり、分析が行いやすくなります。また、同時に官能評価用語を修得します。官能評価用語により他者との感覚のすり合わせをすることができ、より正確な官能評価を行うことができます。また、清酒ではプロフィール法という形式の官能評価方法がよく採用されます。味や香りの特徴をより詳細に捉えることができる方法で、全国新酒鑑評会でも採用されている評価方法です。全国新酒鑑評会で実際に使用されるプロフィール審査カードを図に示します。

3. 研修内容

清酒官能評価セミナーは、酒類関係者を対象に、座学及び実習により清酒官能評価に関する基礎的な知識・技術を修得できる研修です。座学では官能審査の開催の仕方や結果の統計処理の方法を学びました。実習では清酒によく含まれる香りについて、香り標準見本を実際に嗅いで、物質名と香りの特徴を結び

新酒鑑評会審査カード（予審）

審査番号	<input type="text"/>	審査員番号	<input type="text"/>
審査員氏名	<input type="text"/>		
【香り】			
香り品質	すばらしい <input type="text"/>	どちらでもない <input type="text"/>	難点あり <input type="text"/>
華やか	華やか <input type="text"/>	どちらでもない <input type="text"/>	乏しい <input type="text"/>
吟醸香 芳香	果実様(バナナ) 酢酸イソアミル エステル	果実様(リンゴ) カブロン酸エチル エステル	酢酸エチル 高級アルコール
木香様 香辛料様	アセト アルデヒド	イソバレル アルデヒド	香辛料様 4VG
麹 甘・焦げ	麹	甘臭 カaramel様	焦臭
酸化・劣化 硫黄様	老香	生老香	酵母様 硫臭
移り香	ゴム臭	カビ臭	土臭 紙・ほこり臭
脂質様 酸臭	ジアセチル	脂肪酸	酸臭
その他	<input type="text"/>		
【味】			
味品質	すばらしい <input type="text"/>	どちらでもない <input type="text"/>	難点あり <input type="text"/>
濃淡	濃い <input type="text"/>	どちらでもない <input type="text"/>	うすい <input type="text"/>
あと味 軽快さ	きれ すっきり	どちらでもない <input type="text"/>	だれる くどい
刺激味 きめ	まろい なめらか	あら ざらつく	
味の特徴	甘味	酸味	うま味
強く感じる 不調和	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
その他	<input type="text"/>		
【総合評価】			
	すばらしい <input type="text"/>	良好 <input type="text"/>	どちらでもない <input type="text"/>
			やや難点 <input type="text"/>
			難点あり <input type="text"/>

図 新酒鑑評会審査カード（予審）

（令和6酒造年度全国新酒鑑評会開催要領より抜粋）

つけるトレーニングを行いました（写真）。この香り標準見本は酒類総合研究所が作成した用語体系¹⁾に基づいて調製されています。標準見本は清酒に香りの標準物質を直接添加したものや、はちみつやナッツをそのまま嗅ぐものまで様々ありました。香りの感覚と同時に、その香りの発生原理についても学習し、清酒の香味についての理解をより深めることができました。

また、香味に特徴を有する様々な市販清酒をプロフィール法を用いて評価を行いました。



写真 講習で使用した香り標準見本

評価後は全員でディスカッションを行い、それぞれの清酒の香味に関する感想や特徴を話し合いました。香味を捉える感覚には個人差があるため、他人とは違う感覚を持つこともあります。他人の意見を聞くことで、自分にはなかった視点を発見することができ、非常

に勉強になりました。

講習中には実技試験が行われ、5つの試験項目全てに合格すると合格証が授与されます。その後官能評価に関するレポート課題を提出し、合格することで「清酒の官能評価分析における専門評価者（清酒専門評価者）」として認定されます。

4. おわりに

講師を担当していただいた先生方からは熱心なご指導を賜り、清酒官能評価技術を向上することができました。お忙しい中ご指導を頂きました酒類総合研究所の職員の皆様に心よりお礼申し上げます。

当センターでは、酒類を始めとする食品に関する官能評価の他、様々なご相談や成分分析、異物分析を行っています。お気軽にお問い合わせください。

参考文献

- 1) 宇都宮仁ら：酒類総合研究所研告第178号

食品工業技術センター 発酵バイオ技術室
研究テーマ：醸造微生物の育種開発の検討
担当分野：清酒製造技術、遺伝子解析

家田明音 (052-325-8092)