

清酒の官能評価技術の改良

清酒の品質評価には、5点法（1：優良、2：良好、3：普通、4：やや難点、5：難点）、3点法などの総合評価法や甘辛、濃淡、吟醸香などの香味の特徴を個々に評価するプロフィール法がある。総合評価は、良否を表すには便利な方法であるが、清酒の香味の特徴についての情報は表現できません。個々の清酒の特徴を理解するにはプロフィール法が優れていますが、使用する香味評価用語については、それまで必ずしも統一がとれてはいませんでした。

そこで、清酒の品質を客観的に表現できるよう香味評価用語の整理と研究を進め、現在までの知見を基として清酒の香味評価用語をわかりやすくまとめたフレーバーホイールを作成しました。これらの香味を体得し清酒の「きき酒」を行えば、清酒の特徴を客観的にわかりやすく理解できることとなります。この清酒のフレーバーホイールは、専門家向けとして公表しています。必要に応じて改良を加え、より完成されたものにしたいと考えています。

