



お酒の鑑定器

市川邦介*

日本酒には特級、1級および2級酒の3段階がある。元来日本酒は製造された段階では全部2級酒であるが、特、1級酒として販売するには、国税局内に設置されている酒類審議会審査を経て合格したものに販売許可が与えられる。

特級、1級には一応アルコール濃度、エキス分等の規格はあるが、この分析に合格していても、これだけでは決められず、先の酒類審議会審査員の五官による原始的ではあるが、官能検査によらなければならない。

この審査員は国税局鑑定官室の専門技師、製造メーカーの技師、試験所の技師、消費者代表として大学の先生や酒類小売店のメンバー20名で構成される。たまたま、小生が現在この審議会の会長である。大阪地方審議会は灘、伏見の酒所があり、特、1級の出荷量が、全国の48%を占め、審査の回数も多いため、審査員メンバーは60名を準備し、これが交代で行っている。大体1日に利酒する数は300~500点数だから、1日利酒すると1~2升分は口に含むことになる。もしこれを全部飲んでいたら大変なので、利酒した後は、吐き出すが、それでも舌や口内からアルコールが吸収され相当に酔ってくる。厳正な審査なので、各審査員は前日から身体コンディションを整え、全員白衣をまとって審査をする。休憩時には適宜、お茶、コブ茶、おかき、玉子(生、半熟)をとりながら実施する。ちょっと考えると酒好きの人からは、うらやましい仕事であるが、審査をしている当人にとっては仲々の重労働である。

科学の発達と共に数多くの分析機器が現われ、性能や精度も著じるしく進歩したが、残念

ながらお酒の鑑定器はいまだに現われず、人間の五官による官能検査によっている。昔に比較すれば日本酒の成分であるアルコール、糖分、アミノ酸、有機酸類の分別定量やエステル、アルデヒド、アミン、核酸、各種金属の微量成分まで測定はできるが、これらの分析結果をみても参考にはなっても級別の判定はできない。それぞれの審査員の主観によって判定するのであるが、審査員は経験と訓練で再限性があるから、結果の解析等には推測統計学が大いに役立っている。しかしこれとて直接にはお酒の鑑定器にはなっていない。

将来、日本酒級別鑑定器ができて、これを通せば直ちに特級、1級と判定ができ、ついでに、日本酒補正器を通せば、スイッチ1つで特級、1級に自由に矯正してくれる機械ができるかもしれない。こんな夢はいつ実現するだろうか？しかし、そんな時にはお酒は規格にはまり切った、あまりにも単一なものになっていないだろうか？審査員のそれぞれの主観で決められているからこそお酒にもバラエティーがあって楽しいのではあるまいか。

科学の進歩と共に人間の官能にたよる測定は測定技術が向上し、例えば色や音における物理特性の測定は可能であっても、絵画や音楽の芸術性の測定器はまだなく、やはり官能検査にたよっている。この意味ではお酒も芸術品の一つといえるだろう。特、1級の鑑定器の出現は一つの夢ではあるが、こんな夢は持っても実現してもらいたくないものである。もし例えそれが実現したとしても、その時は人間が人間らしさを失っているような世の中になっているのではあるまいか。

* 市川邦介 (Kunisuke ICHIKAWA), 大阪大学, 工学部, 醸酵工学科