



## 酒 2 題

寺 本 四 郎

## 1. きき酒の科学

味覚は舌における化学反応が主体である。形態学的にいえば舌の表面に「味蕾」がありその内部に味細胞がありそれから味神経を伝つて味の知覚を得る。しかしその味神経の舌上に於ける分布は決して一様ではない。五味の内甘味は舌端部が最も強く酸味、鹹味は舌縁部に分布し苦味は舌のつけ根の方に分布している。又辛味、渋味というものは味神経への刺戟以外に更に圧覚痛覚の刺戟も加わつたものである。この様は知識は今日高等学校的生埋の時間か女子短大家政学科の常識となつてゐる。

酒を呑く場合にもこれ等の味覚の科学を無視することは出来ない。

日本清酒は五味の調和といふことがむつかしい。五味の内の特別に強烈なものがないだけにそれ等の適当さということが必要なわけである。その刷き方としては猪口の約1~3粒位の量を舌の尖端から静かに中央更に奥に拡げて行きその間舌酸鹹味から苦渋率の段のかな刺戟を知覚しなければならない、更に前かな吸氣とともに嗅覚の刺戟も考えて批判する。また呑き酒のとき温度も重要である。各味は温度によつて刺戟に対する差異がある。即ち0°Cと常温(15°C)によつて各味の検知度が次のようにことなつてゐる。

	常温	0°C
食塩(鹹)	0.05%	0.25%
クエン酸(酸)	0.025%	0.003%
砂糖(甘)	0.1	0.4
塩酸キニーネ(苦)	0.0001	0.0003

温度による酸味の変化の少ないのに較べ苦味、苦味の温度による変化の大きいことは、冷できく品評会の優等酒が必ずしも潤では良くな甘くだれた形となるのもこの知覚の差異に原因する。

ビールの場合原料ホップに由來する苦味が大きい要素である。従つて舌の中央部から奥へかけての感覚が重要である。呑き方も清酒の様な少量でなくコップ半量程を充分口に含み他の味感覚と苦味の感覚と一致せしめなければならない。即ち舌面に接してから味感覚の生ずるまでの

時間が次のように味の種類によりことなるからである。

食塩(鹹)	0.3秒	砂糖(甘)	0.4秒
塩酸(酸)	0.5秒	キニーネ(苦)	1.0秒

従つて含み刷き (Vollmundigkeit) の形をとらなければならぬ。味覚には爽快さを必要と体温に近いものが抑く体温より遠ざかる程爽快度が高くなるものである。冷しビールの場合適温は7~9°Cであり5°C以下のものは冷感覚への刺戟も強いと同時にビール中の炭酸の発生速度の遅いことも考えなければならない。口中で適當な炭酸ガスで気化による刺戟がよろしく骨に入つてからの気化はやはり不愉快以外の何物でもない。

ウイスキーの様なアルコール分40%以上のものに対してはアルコールの溶剤としての性質を充分考えなければならない。清酒の様に舌先きからチビチビという形は味感覚への微妙な刺戟よりもその破壊的刺戟が強くて正当な判定はむつかしい。少量を一気に口中深く放りこむことによつて貯蔵ウイスキーの木樽よりの樹脂による苦味をほのかに感ずると同時に嗅感覚への刺戟が大きい要素で喉から呼気による鼻えの芳香味により批判しなければならない。

しかし味覚も「生きもの」の科学で数学的に1プラス12の様にゆかないことが多い。「しるこ」を造る場合適當な砂糖にごく少量の食塩を入れると舌味がひきたつ (Hypogeusie 味の消失) こともあると同時に逆に砂糖、食塩、塩酸、キニーネの四味の適當な組合せで殆んど個々の味の感知しないこと (Hypogeusie味の消失) もあり、これ等は清酒並びに合成酒の製造に於て充分関心を持たれるべき問題である。

また塩素酸カリで「うがい」をした後水で口をすすぐと無味であるべき水が苦く感じる。

(Parageusie 味の異変) 喫酒を10本もするとともにかへつた場合前の味とことなることは一般に知られるところである。従つてコブ茶で「うがい」することも味細胞に於ける化学反応を緩和することに意義があるわけである。

一次会後2次3次とのハシゴ酒ともなれば問屋外で全ての刺戟に対応する感覚器官はもう用をなさない。翌朝胃腸肝臓からの知覚神経が一番先に眠ざめるのではないかと思う。

## 2. 肝臓機能とアルコール

愛酒家の最大関心事は脳溢血、潰瘍からの癌、と共に肝臓障害の三幅対ではなかろうか。

血压200の愛酒家が奥様に脳溢血で先だれたり、あま覚が癌で逝く例を多々考え方安心感を持つのであるが肝臓障害だけは何だか酒のためにデリデリ消耗して行くのではなかろうかと心配せられる。愛酒家に安心感を与える

(以下35頁に続く)