— 特 集 —

特集にあたって

日本酒のかおり

佐々木 静郎

酷暑、猛暑と言われた今年の夏の暑さもようやく和らぎ、これから秋から冬にかけて、日本酒がおいしく感じられる季節となる。

また、新酒が出る時期であり、造り酒屋の軒先に吊るされた杉玉の色が気になりだしたら、“ひやおろし”の熟したおいしさが記憶の中で蘇ってくる季節でもある。

本協会誌では、これまで「食を通しておい・かおりを考える」(2007. 03), 「食の官能評価と感性」(2007. 05), 「食品の異臭」(2010. 04, 2010. 06), 「異臭に関する最近の動向」(2013. 01), 「においを表現する言葉」(2013. 06) などの特集の中で、広く酒類のかおりについて取り上げてきた。ご存知のように日本酒にもさまざまな種類があり、中でも吟醸酒は、今日の「クールジャパン戦略」の大きな目玉の一つとなっていると言っても過言ではないほど、「SAKE」という名称で海外で高い注目を浴びようになっている。このような背景をふまえて、今回は「日本酒のかおり」と題して、日本酒の成分的な特徴、地域的な特徴、発酵過程の特徴といった切り口で特集を企画した。さらに日本酒を嗜む人であれば誰でも経験したであろう飲酒後の呼気のおいしさに関する報告についても触れた。

本特集にあたっては、大学、研究機関の方2名とメーカーの方2名にご執筆いただいた。

小川治雄氏(東京学芸大学)には、「日本酒の成分と香味」という題目で執筆していただいた。本稿では、本醸造、純米、吟醸等日本酒の種類によるかおり成分特徴を中心に述べていただいた。日本酒を嗜む人にとっては、かおりだけで「本醸造」「吟醸」などの区別ができることもあるが、成分的な部分での明確な違いについて解説いただき、それを知ること、かおりの特徴をより表現しやすくなるのではないかと考える。また、後半で触れられている感性解析では、日本酒を嗜む程度により好みに違いがでる等大変興味深い内容が示されている。

磯谷敦子氏(独立行政法人酒類総合研究所)には、「全国新酒鑑評会出品酒にみられる地域性について」という題目で執筆していただいた。

日本酒といえば、一般に「地酒」と言われるその地域で作られる日本酒の特徴に興味をわく。磯谷氏には、全国新酒鑑評会におけるデータを基にその特徴等について解説いただいた。近年では原料米が品種も産地もほぼ同じなので、顕著な地域性はみられないものの、原料米から一歩踏み込んで、使用する酵母の違いによる地域性、オフフレーバーに関する地域性についての解説は、表面的な味やかおりの違いにとらわれがちの中で、大変貴重な解析結果と考える。

堤浩子氏(月桂冠株式会社)には、「清酒酵母の香気生成機構」という題目で、日本酒の香気成分の生成における酵母について執筆いただいた。香気成分は、嗅覚で感じられるもののそれがどのように生成されるのか、大変興味深いところである。執筆いただいた内容より香気成分の生成経路の解明や、適した酵母をいかに育成していくかによって、今後の日本酒の製造がどのように展開していくか楽しみである。

最後に根来宏明氏(月桂冠株式会社)に「飲酒後呼気の不快臭に関与する成分」と題し執筆いただいた。上記三編は、日本酒自体からの香気成分についてのものであるが、日本酒を中心に飲酒後の呼気という、飲酒の経験のある方は誰もが気になる内容である。飲酒後の呼気は「酒くさい」とひとくくりにされていたが、執筆いただいた内容より、アルコール飲料の種類、また日本酒の種類により飲酒後の呼気の不快臭の違いが成分的な特徴としてわかり、大変興味深い。この結果が製品としてどのような形で表れてくるか、今後の研究に期待したい。

以上、本特集ではさまざまな角度より「日本酒のかおり」について触れてみた。日本酒というと伝統的な製法を守っていくといった印象もあるが、酵母の育成や飲酒後の呼気に関する研究等、今後どのような日本酒がでてくるのか楽しみなどである。

余談になるが、あの有名なアニメ「新世紀エヴァンゲリオン」では、主人公の直属上司という役割で「葛城ミサト」という主要人物が登場している。彼女の自宅のリビングに、これまた超有名な銘柄である日本酒の一升瓶が何本となく転がっているシーンが出てくるのは、日本酒やアニメ好きな人には常識中の常識であり、昨今の、かおりの印象が強烈である大吟醸酒ブームの火付け役の一つともなっていることは周知の事実である。

最後に、本特集を企画するにあたり、ご多忙中にもかかわらずご快諾いただいた著者の方々に、本紙面を借り深く感謝申し上げる。

今回の特集をお読みいただき、「温めてもよし、冷やしてもよし。常温でもよし。また、肉にも魚にも野菜にも合う」日本酒を、かおりとともにじっくりと味わっていただけたら幸いである。

佐々木 静郎(ささき しずお) Sizuo SASAKI

Odor of "Japanese Sake"

株式会社熊谷組技術研究所地球環境研究グループ 〒300-2651 茨城県つくば市鬼ヶ窪 1043