



200年の伝統をITアシスト!

川出 和希

日本酒 エレクトロニクス

ご購入はこちら

第19回 日本酒の「味」測定の数値化を検討

本連載第5回(2017年11月号)ではアルコール度数の分析について紹介しました。今回は同じ分析でも、日本酒の味に関する分析を紹介します。

日本酒の「味」を測る方法

● 2つの指標…「日本酒度」と「酸度」

ひと口に「日本酒」といっても数千の銘柄があり、味は千差万別です。しかし好みは人によって違うため、おいしいと感じるかどうかは自分で飲んでみなければ分かりません。とはいえ手当たり次第に片っ端から購入して飲んでみるのもなかなか大変です。

こういった際に役に立つ指標が「日本酒度」と「酸度」です。この2つの指標だけで日本酒の味を明確に指し示すことはできませんが、おおよその味の方向性を知ることができます。

おおまかな関係図を図1に示します。一般的に日本酒度が低いと甘口、高いと辛口、酸度が低いと端麗、高いと濃厚な味になると言われています。

筆者が製造・販売している「鯨波」の純米酒は代表値で、日本酒度が+3、酸度が1.7です(写真1)。お酒によってはこれらの値をラベルに記しているものもあるため購入の際の目安にできます。

酸度や日本酒度は各酒蔵にある「分析室」で計測されます。

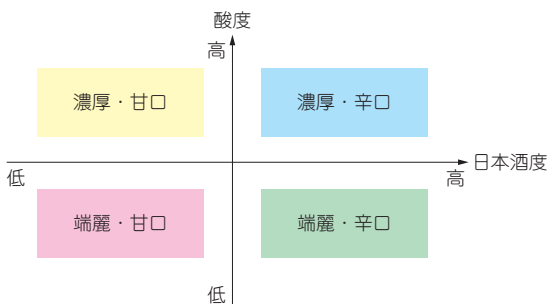


図1 日本酒度と酸度の味への関係

● 指標1…日本酒度の測り方

日本酒度は「浮標」と呼ばれる機器を使って測ります(写真2)。お酒の温度を正確に15℃に合わせ、浮標を浮かべます(液体は温度によって比重が変化するため、規定の温度に正確に合わせるのとても重要)。浮標の上部の細い部分に目盛りが振っており、液面と接している部分の数字を読み取ることで日本酒度が幾つかを知ることができます。つまり、日本酒度はお酒の比重を指し示す指標です。

浮標が浮く(=比重が大きい)と糖分の含有量が多いため甘く感じ、浮標が沈む(=比重が小さい)と糖分の含有量が少ないため辛いと感じると言われています。

● 指標2…酸度の測り方

酸度は「滴定」という方法で、お酒がどれくらい酸性かを測ります。滴定は測定対象を既知のpHの液体で中和することによりpHを測定する方法です。中学校の理科の授業で行った方も多いのではないのでしょうか。

日本酒の場合は酸性の液体であるため、アルカリ性



写真1 筆者が作っている「鯨波」の純米酒の場合は代表値で日本酒度が+3、酸度が1.7