

## 連載第 25 回 フレーバホイールについて

text : 宇都宮 仁

今回は、清酒の官能評価用語を含め、各種酒類のフレーバホイールの解説を酒類総合研究所の宇都宮仁さんにお願しました。

### ●▲■ はじめに

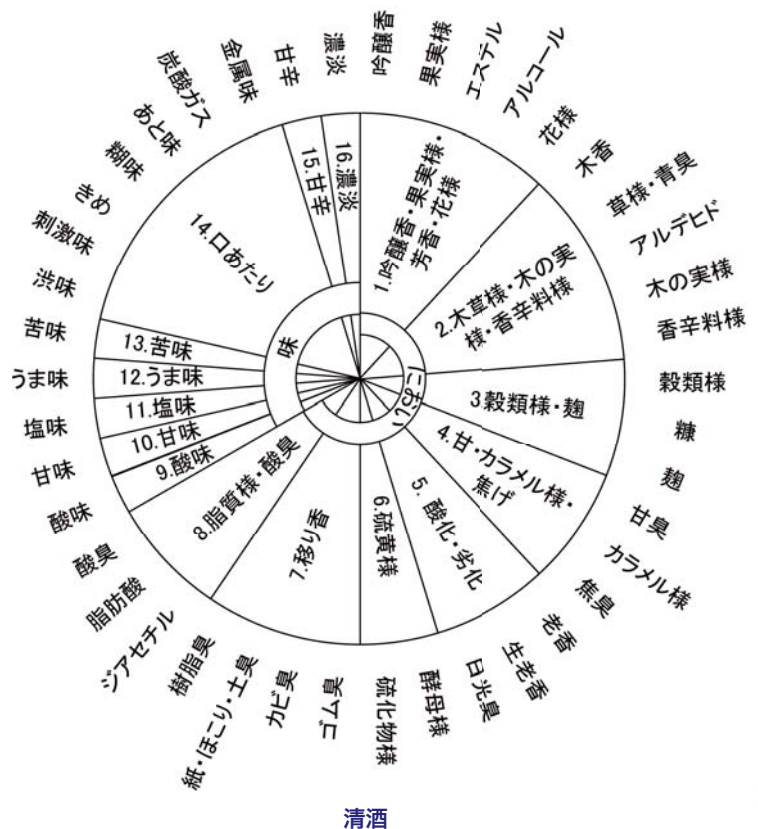
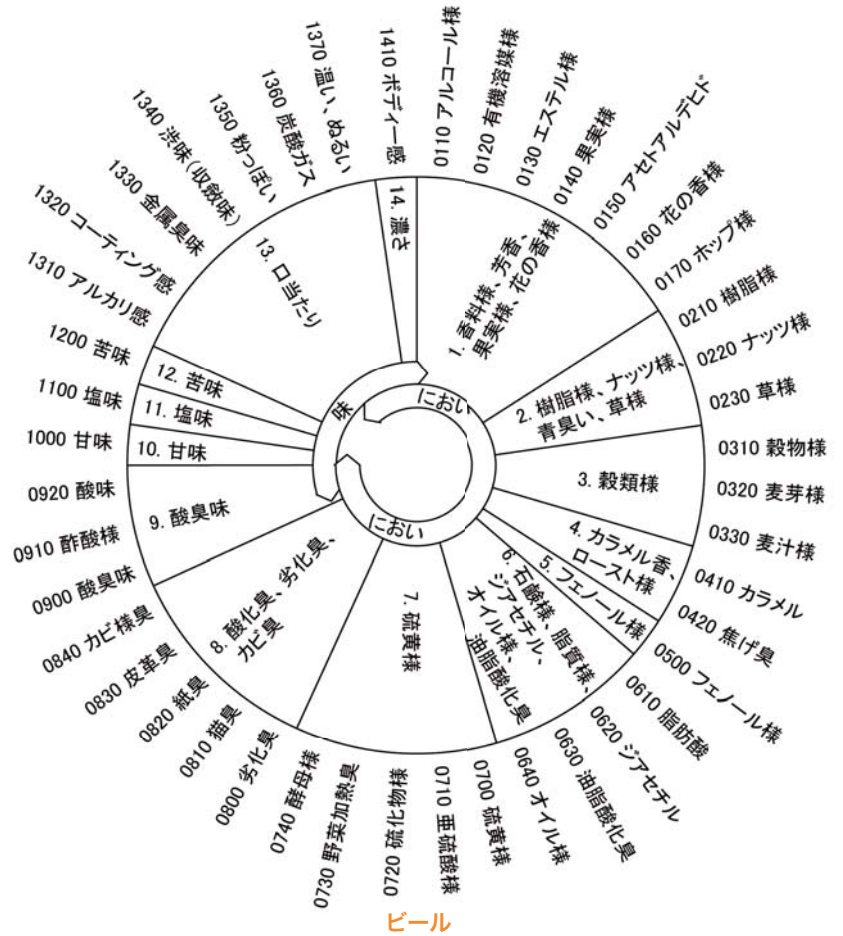
酒の中に感じることでできる香りや味の評価用語(きき酒用語)を丸く配列したフレーバホイールという図があります。まるで車輪のスポークのように用語が配列されています。

フレーバホイールは、最初にビールの香味評価用語法(Flavor terminology)の一部として作成され(1979)、その有用性からウイスキー(1979)、ワイン(1984)と次々作成されました。ワインは香りのみで味は除かれているためアロマホイールという名称になっています。清酒では、大塚謙一先生が著書「きき酒のはなし(1992)」の中で、ビール、ワイン、ウイスキーの各フレーバホイールの紹介とともに試案として発表されていましたが、2006年に私たちが清酒の評価用語を整理した際に公表しています。

さて、フレーバとは、「食品を口内に入れたときの味覚、嗅覚などの総合的感覚」(JIS 官能評価分析)のことです。味覚には、甘味、酸味、苦味、塩味、うま味の基本味と収斂味などの口中感がありこれらは重なり合うことが少ない感覚です。一方香り物質は数10万種あると考えられており、香料に使用されている天然原料だけでも千数百種類あるそうです。このような、たくさんの香りは、まず同質な香りをおおまかに捉え、さらに詳細に違いを表現することが行われます。果物を連想する香りは「りんご」でも「バナナ」でもとりあえず「フルーティ」としておき、「りんご」に似た香り特性が強ければ「フルーティ・りんご」と表現する方法です。そのため、フレーバホイールの香りの部分は3層程度の階層構造をとり、中心に近いほど概念的で、外側ほど果物の名前や化学物質名など具体的な用語が配列されています。技術者が品質管理に用いる評価用語の統一を目的に作成されているため、内側は一般的に使われる用語ですが外側には専門用語が多いという特徴があります。また、ホイールの形を使う良いところは、ツリー形だと複数枚になってしまうところを1枚の図で評価用語とその特性の類似関係をわかりやすく表現できるところだと思います。

### ●▲■ フレーバホイールの違い

ビール、清酒、ウイスキー、ワインの4つのフレーバホイールを示しました。アセトアルデヒドやジアセチルなどの用語は共通していますが、用語及び用語のまとめ方には多少考え方の違いが表れています。なお、ビールのフレーバホイールは、ビール酒造組合国際技術委員会が日本語訳したものが公表されています。しかし、ウイスキーとワインについては統一した日本語訳がないので、オリジナルのままとしました。

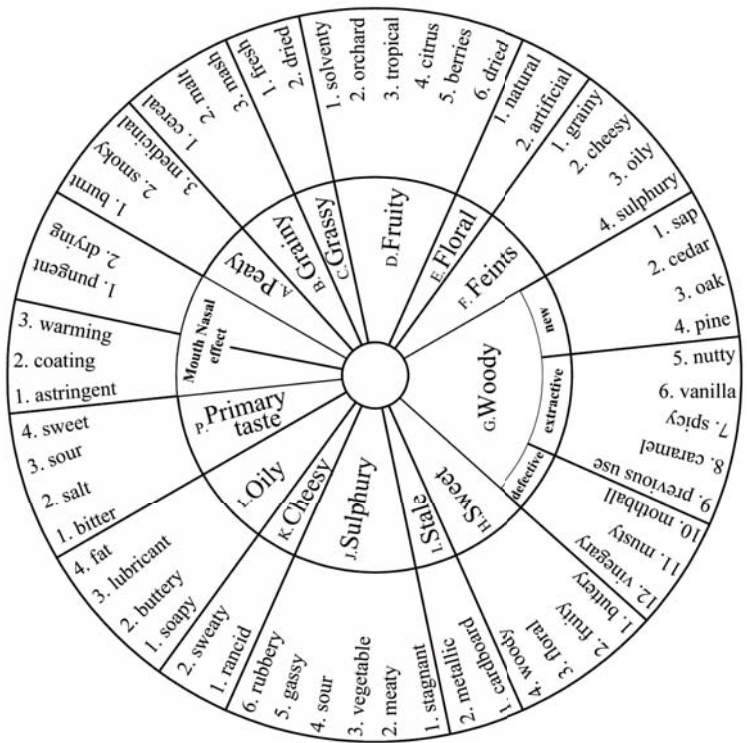


**【ビール】**

ビールの香味評価用語法は次の基本方針に基づいています。また、他の酒類の香味評価用語法もこれに準じていると思われます。

- ・別々に確認し得る香味特徴は各々独自の名称を持つ。
- ・類似香味の用語はまとめて配置する。
- ・同一の香味特性については用語を重複させない。
- ・好ましい／好ましくない、未熟な／熟成した、調和した／不調和な、のような主観的用語は含めない。
- ・各用語の意味はできるだけ入手しやすい標準見本で明らかにする。
- ・用語は用法や研究成果に伴って改訂する。即ち、数年毎に新たな作業部会で用語体系を更新する。

用語には、クラス用語、第1列用語、第2列用語があり、フレーバホイールには14のクラスと第1列の44の用語が表されています。



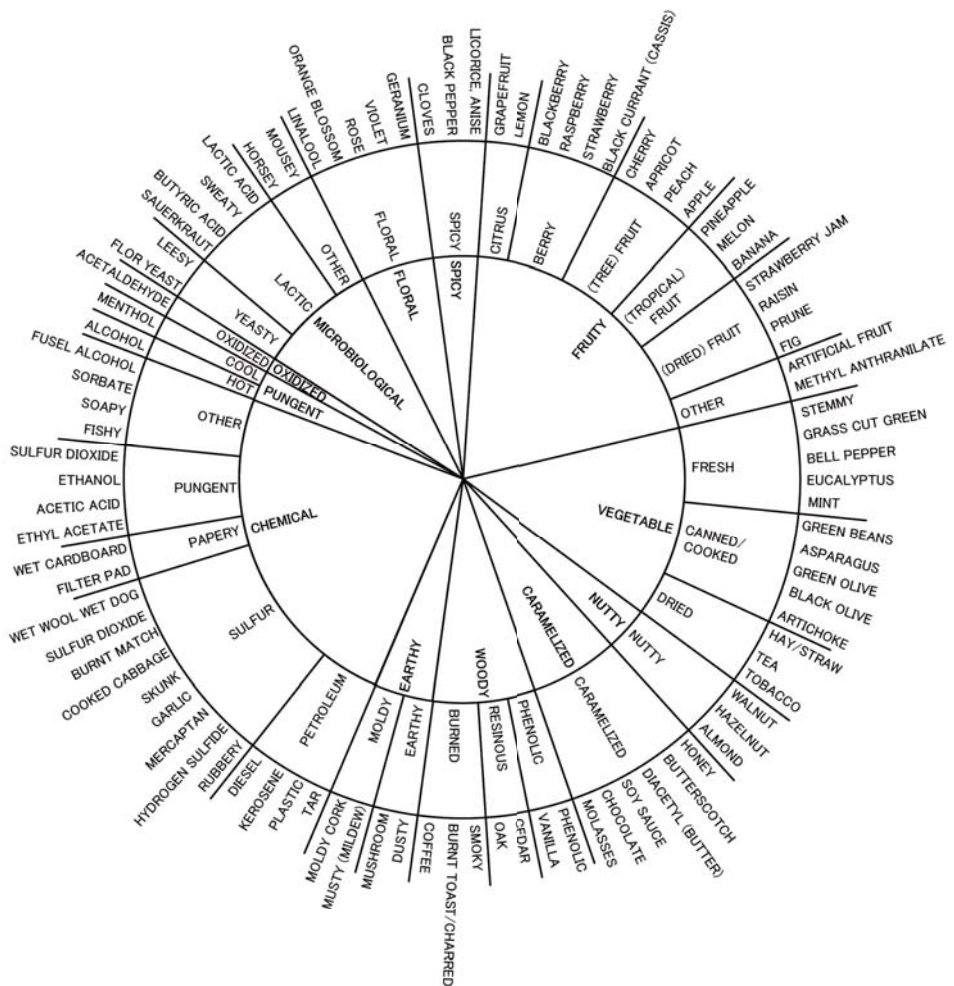
**【清酒】**

清酒とビールで、大きく違うところは「7. 移り香」というクラスを有していることです。清酒の香りは、他の酒類に比べ穏やかであるため、発酵や貯蔵に由来する香り以外にろ過操作や環境からの移り香の影響を受けやすく、従来から品質管理において重要視されていたためです。また、香味の甘さは清酒の大きな特徴であるため、クラスでも「4. 甘・カラメル様・焦げ」、「10. 甘味」、主として糖と酸による総合的な感覚としての「15. 甘辛」と3カ所に「甘」という文字があります。

**【ウイスキー (スコッチウイスキー)】**

類似香味以外に Feints (後留臭又は末だれ臭) など工程に由来するクラスがあります。また、樽貯蔵が特徴ですので Woody (樽熟成香) の部分が充実しています。その他、基本味のほか Mouth Nasal effect (口中及び鼻腔で感じる感覚) として、なめらかさやアルコール他の刺激に関する用語がみられます。なお、由来に関して用語をまとめたことで、用語の重複が多く、例えば Fruity はクラスでもありますが Sweet の下にも Fruity が配置されています。

ウイスキー (スコッチウイスキー)



ワイン

**【ワイン】**

ワインのアロマホイールは通常3層で表されます。Chemical(化学的)、Microbiological(微生物的)に属する用語は、他の酒類と類似しています。しかし、ブドウに由来する香りは、少数の化学物質では表現することができないため、果物、野菜や花の名前を使った用語が多いことが特徴です。