

総説特集Ⅱ：食における味とにおいの接点－8

日本におけるワインテイastingについて

鹿取 みゆき

(フリーランス フード&ワインジャーナリスト)

日本ではワインを取り扱う仕事は多様化しており、多くの人々がワインを対象に比較的専門性の高い仕事に従事している。基本的には仕事の名称も技能も公的に認定されておらず、その仕事に従事する者自身が、自分が思うままに名乗っているにすぎない。とはいえ、いずれの仕事においても、目的は違うが、ワインを味わい、その特徴を表現したり、質を評価したりする機会が多い。ワインテイastingの必要性は非常に高い。本稿では、はじめに、欧米のワイン消費国に比べると、非常に特殊な日本のワイン業界の実態に触れ、そのあとテイastingの実態、テイastingにおける匂いと味の関係についての事例を紹介する。また、ワインと料理のマリアージュの事例もいくつか示していきたい。

1. 日本のワイン業界

1.1 日本におけるワインの定義と生産の実態

はじめに日本のワイン業界の実態にふれておきたい。欧米のワイン消費国に比べると、日本における製造から消費までのワイン業界の実態は、非常に特殊である。この現状を理解することは、ワインテイastingがどのように行われているか、あるいはワインテイastingに何が必要なのかを見極めるためには、ひとつの手掛かりになると考えられる。

主要なワイン産出国であり、消費国がそろった欧州では、ワインとは「生のブドウを醸造することで造られた醸造酒」を意味する。これらの国では、ワインの定義、製造方法、表示などを規定するワイン法があり、生産者はそれに基づきワインを造って販売している。ワイン法は、日本の農林水産省のような公的機関がコントロールしている場合が多い。しかし、日本においてはこうしたワイン法がない。ワインという名称がついていても、実際にはブドウ以外の果実を原料としていることもある。

日本において国産ワインとして市場に出回っているものは、基本的には以下の3つに分けられる。

- ①日本で収穫された国産ブドウを醸造して造られた醸造酒

- ②海外から輸入した濃縮還元果汁に水を加えて醸造したワイン

- ③海外産のワインに①また②をブレンドしたもののほかに、生産量は非常に少ないが、ブドウ以外の果実（梅、マンゴーなど）の醸造酒も出回っている。つまり、海外ではワインとしては認められない酒が日本ではワインとして流通している。それだけではなく、業界5団体（日本ワイナリー協会と北海道、山形、山梨、長野の酒造組合のような団体）の自主基準では、②や③のような海外原料を用いた酒、およびブドウ以外の果実を醸造ないしはブレンドした酒も国産ワインと定めている。

実際に国産の生ブドウから醸造されたワインは、2004年度の国税庁のデータで、国産ワイン全体の年間製成量93,978キロリットル（国税庁では、②、③の酒も日本で製成された果実酒として捉えている）中、24%（図1）である。なお日本では欧米諸国においては栽培されていない日本固有のブドウ品種からワインも造られている。

1.2 果実酒消費量の推移とワイン関連のメディアの流れ

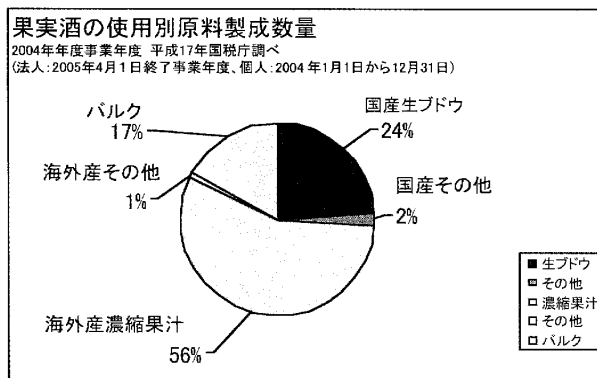
一般的な日本人が多少なりともワインを飲み始め

* Received July 7, 2009, Accepted Sep 7

Wine tasting in Japanese Market.

** Miyuki Kaatori, Freelance Food & Wine Journalist, 3-15-4-904 Higashinogawa, Komae-city, Tokyo; Fax: +81-3-3430-5426

鹿取 みゆき

図1 果実酒の使用別原料製成数量¹⁾

たのは大阪における万国博覧会が開催された1970年代始めである。とはいえ、当時のワインの消費量は年間一人あたりわずか0.4リットルという微々たる量に過ぎなかった(日本ワイナリー協会調べ)。何回かのワインブームを経たが、ワインの消費量が急激に増えたのは1990年代の後半の第5次ワインブームの頃である。このブームではとりわけ赤ワインへの人気が高まった。その後ブームは下火になり、消費量は減少に転じたが、ここ数年、再び需要は拡大の傾向を見せ、2007年では2.2リットル(東京のみでは5.7リットル)に達した。それでもなお、欧米諸国に比べると、この消費量は極めて少ない。(図2)

1997年から2000年にかけて一般誌がワインについての記事を取上げるようになり、消費者のワインへの関心が高まった。とりわけマガジンハウス社の一般誌、『ブルータス』のワイン特集やプレジデント社の食の雑誌、『dancyu』が販売した特集号の市場への影響が大きかった。『ワイナート』、『ワイン王国』といった一般のワイン愛好家を対象にしたワインの雑誌が生まれたのもこの頃だ(図2)。こうしたワイン雑誌には、具体的なワインのテイastingコメントや評価点(100点満点方式また5段階評価)が掲載されることが多く、この傾向は今も続いている。ただし得点化の基準についてはもちろん媒体によってまちまちである。また海外と比して、ワインサイエンスという分野に関する記事や書籍は皆無に等しい。2008年『ワインの科学』(ジェイミー・グッド著 河出書房新社)の訳本²⁾が出版された。本書はワインに関連するさまざまなテーマを科学的視点から解き明かそうとうした意欲作で、こうした本が日本でも執筆されることが望まれる。

この間、ソムリエ志望の人だけでなく、ワインに

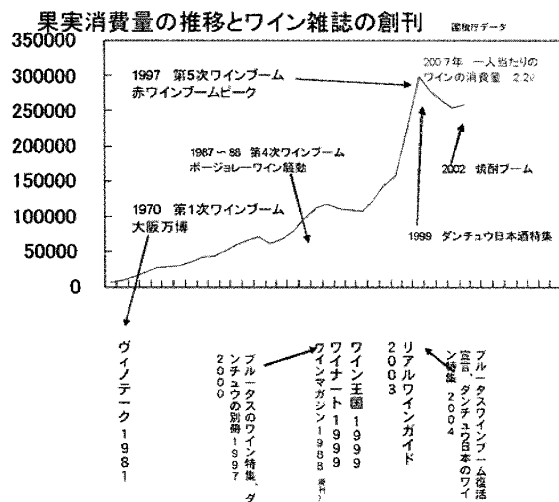


図2 果実消費量の推移とワイン雑誌の創刊

(注1) ワイン消費数量は、国税庁統計の酒類の出荷、および由縫う数量(国産ワインの場合は製造上からの移出数量、輸入ワインの場合は外国からの引取数量)による。

(注2) 一人あたりの消費量はワイン消費数量を総人口で割ったもの。総人口および成人人口は総務省統計局の「国勢調査」および「人口推計」による。

関心を持つ一般の人にも対象にしたワイン学校も相次いで設立された。現在大小併せて約10校あまりのワイン学校が乱立気味である。学校では、ワインに関する知識とともに、ワインテイastingの仕方を教えている。巷ではワインショップ、ワインバーも増え、そこにはワインに関する専門知識を有した店員がいることも多い。

1.3 ワインに関連する職種の多様性

業界の変化を反映してワインに関連する仕事も多様化した。レストランでサービスするソムリエだけでなく、ワインに関する記事を書いたり、テイastingコメントを記したりするワインライターなる職業が生まれたのも、またレストランに揃えるワインを提案するワイン・コーディネーターのような仕事やワイン学校の講師のような仕事が成立するようになったのも、業界のニーズがあったからである。一方で、日本では、ワインを製造する側とワインを販売する側の関係が乖離して、科学的裏づけもないまま、ワインの味わいや香りが、ワインの製造過程に関連付けて語られるようになってしまった。これには日本に流通するワインの大半が海外産ワインであ

日本におけるワインテイastingについて

ることも影響しているだろう。

上記の仕事の現場においては、目的は違うものの、テイasting能力が必要とされている。フランスでは、システムティックなテイasting訓練をへて、テイasting技能を身につけた人を、国が認定したり、国立大学が認定したりするようになっている(表1)。テイasting能力は、非常に専門性が高いにも関わらず、日本ではこれらの能力を身に付けるための訓練方法が確立されているとはいえない。また、ワインに関連する職種、技能の公的な認証機関はない。社団法人のソムリエ協会が1985年からソムリエ、86年からアドバイザー、1996年からワインエキスパートの資格を認定している(表2)。近年、ワイン製造関連の職種に資格を設定する動きがあるが、無試験であったり、山梨県が単独に認定する資格であったりと、検討、改善すべき点が多い。

2. テイasting

2.1 テイastingの手順

下記に記すように、人は五感を使ってワインを体感している。つまりあらゆる感覚を総動員させて、ワインの特徴をつかみとる。

視覚：透明度(清澄度)、表面のゴミ、色の濃淡、色調、粘性(ワインの涙、脚)

嗅覚：匂いの質、強さ、特徴

味覚：味わいの質、強さ、特徴

触覚：粘性、収斂製(渋味)

テイastingの手順^{4,10)}は、ほぼ全世界で共通しており、①外観を見る→②香りを嗅ぐ→③味わいをみるという3段階でワインをみる。日本のほとんどのワイン学校でも、この手順に従ったテイasting方法を教えている。

外観、香り、味わいについての評価をそれぞれ得点化して、その合計得点でワインの品質が比較されることもある。

表1 海外におけるワインに関連する資格³⁻⁷⁾

フランス

DUAD	Diplôme Universitaire d'Aptitude a la Dégustation des Vins (ボルドー大学認定ワイン啗き酒師)
	啗き酒師の資格。同大学が社会人向けに開催する講座を受講後、受験。講義にはシステムティックな啗き酒の訓練が含まれる。日本人のDUAD取得者は大手メーカーの栽培醸造担当者が占める割合が多かったが、近年ワインのバイヤーなどワイン業界での他の職種を目指す人も受講。
DNO	Diplôme National d'Oenologie (フランス国家認定醸造士)
	醸造士(ワイン醸造家)の資格。ボルドー大学、ブルゴーニュ大学、モンペリエ大学など醸造学科を擁する国立大学で2年間毎日授業を受けた後、試験を受ける。栽培、醸造、土壌学、植物学、マーケティングなど、多種多様な分野の知識を深め、ワイナリーでの実地研修を受ける。啗き酒は、訓練を繰り返す。日本人の取得者はまだ10名前後。

イギリス、アメリカ

マスター・オブ・ワイン	Master of Wine (マスター・オブ・ワイン協会認定)
	全世界で274名。当初イギリスのワイン商を対象に考えられた資格だった。マスター・オブ・ワイン協会の目的がワインビジネスを活性化であり、同国のマーケティングの視点を色濃く反映。日本人の取得者はなし。
WSET ディプロマ	Wine & Spirit Education Trust Diploma (Wine & Spirit Education Trust 認定)
	イギリスを中心とした世界数カ国で、ワインやその他のアルコール飲料についての教育を実践中のWSETが認定。
ワイン・エドゥケーター	Wine Educator (米国教育者協会認定)
	アメリカでワイン教育の発展を目指し設立された非営利団体、米国ワイン教育者協会が認定する。

鹿取 みゆき

表2 日本におけるワインに関連する仕事と資格^{8,9)}

日本におけるワインに関連する仕事と資格 ①

ソムリエ	ソムリエ協会認定
	飲食店に勤務するソムリエ、ソムリエール、客室乗務員がこの資格の取得の対象となる。
ワインアドバイザー	ソムリエ協会認定
	上記2つの資格取得に該当しないメディア関連のライター、さらには、一般の愛好家でも受験可能。
ワインエキスパート	ソムリエ協会認定
	上記2つの資格取得に該当しないメディア関連のライター、さらには、一般の愛好家でも受験可能。

日本におけるワインに関連する仕事と資格 ②

ワイン醸造技術管理士	葡萄酒技術研究会認定
	フランスのDNOのようなワインの製造、熟成、貯蔵に関する科学的、技術的知識を有する専門家の認定を目的に2006年に設定。書類のみの審査で、無試験。エノログと記されることも多い。
ワイン科学士	山梨大学認定
	運営は山梨大学、山梨県、山梨県酒造組合。講座を受講後、試験を受ける(テイスティング試験あり)。対象は、山梨県内のワイナリーの栽培醸造担当者で、山梨ワイン酒造組合からの推薦を得た者に限られる。2007年スタート。

味わいをみるといっても、実際にはこの③の段階で口中香を嗅いでおり、これがワインの試飲において大きな役割を果たしている。テイスティングにおいて、②の段階で気付かなかった匂いを感じることは多い。②の段階ではぼんやりした感覚でも、口中でははっきりと強くブショネと感じられることはその一例だ。ブショネとはコルクについたカビが原因で発生するとされる匂いである。TCA (2,4,6トリクロロアニソール) が原因の場合が多いと言われている¹⁰⁾。

2.2 ティスティング用語

ワインを味わっている時に感じている漠然とした感覚は言葉に表現しなければ、そのまま消え去ってしまう。比喩を使う匂い表現によって、漠然とした感覚は明確化され意味を持ち、記憶に痕跡を残す。とりわけ匂いについては、一般の人々は匂いを感じてはいるもののそれを表現する機会が少ないため、匂いについて表現することは不得手だ。そのため、ワインの匂いについて言及する際も「ワインのような匂い」とコメントしがちだ。

醸造家、ソムリエ、ワインテイスター、いずれの場合も、匂いを表現する際は別の物質に喩えて表現

することが圧倒的に多い。例えば、グレープフルーツのような香りとか、花のような香りというように、匂いから想起される果物や花で匂いを表現する。具体的な化学物質で表現されることは減多にない。

取材を通して、フレーバリストの方と一緒にテイスティング(呷き酒)する機会を得たが、フレーバリストの方のほうが、醸造家たちより、具体的な化学物質名で表現することがずっと多かった。しかし、酢酸エチルやアセトアルデヒドやブレタノマイセスのように、醸造家がワインのオフフレーバーと判断する匂いについては、化学物質名で表現されることが圧倒的に多い。これは彼らがテイスティングする際に、製品としてのワインの品質について、より注意を払っていることを表している。とはいえ、彼らが使うテイスティング用語が醸造家間で標準化されているかという点、必ずしもそうではない。

ソムリエの仕事では、ワインの品質の判断も大切とはいえ、ワインの香りや味わいを表現することが非常に重視されている。そのため、表現することばかりに関心が払うソムリエが多いことも否めない。また彼らのテイスティングでは、ヴェルベヌ(クマツヅラ)やリコリス(甘草)など、日本人に馴染みのない食材の名前が頻繁に登場する。背景には、

日本におけるワインテイastingについて

日本のトップクラスのソムリエがフランス語で開催されるソムリエの国際コンクールを目指していることにも一因があるのではないかと。

例えば、ボルドーでは、醸造、流通に携わる人間がある特定の教育機関で共に醸造の技能を訓練するが、これには、評価基準の共通化において大きな効果があるだろう。しかし、日本では、醸造家、ソムリエ、ワインテイasterは、異なる場所で異なる方法でテイastingの訓練をすることが多く、テイasting用語の標準化が不十分である。

2.3 大手メーカーとワイン学校のテイasting

大手メーカー4社に以下の調査を実施した。目的はワインメーカーのテイasting能力の向上方法、テイastingの際の共通語彙集の存在を調べ、テイastingによって、実際に評価を下す集団の中でワインを評価する際の基準が確立されているかどうかを調べることで、またメーカー間の違いを比較することも目的であった(表3)。

参考にワイン学校にも聞き取りをした。ワイン学校については、ひとつのコースを複数の講師が担当するので、講師間のテイasting用語のすり合わせの有無も質問項目にいった。

調査の結果(表4)、ワインについての評価を行うための、共通の語彙集を作成しているメーカーはなかった。QDA法¹²⁾を使って、評価基準のすり合わせをしたことがあるのが4社中2社。具体的な化学物質を用いて、匂いを嗅ぎ分ける訓練をしていたのは4社中1社のみ。オフフレーバーだけに限定すれば、さらにもう1社が実際の物質を用いて訓練を実施。調査したワイン学校1校では、テイastingを教えているが、こちらでも化学物質を使った訓練が通常の授業では取り入れられていない。講師間のテイasting用語のすり合わせも、ワインは嗜好品だという意見が根強いこともあり、すり合わせするのは難しいようだった。つまり日本のワイン業界全体としては、テイastingの訓練はシステムティックには実施されておらず、ワインの表現、評価は各個人の経験則による域を脱していないようだ。

3. ワインの匂いと味わい

3.1 世界的な傾向

近年世界的にアロマティック品種、セミアロマティッ

表3 テイasting聞き取り調査

実施日：2009年5月

対象：大手メーカー4社、ワイン学校1校

方法：メールにて質問項目を送付、記入後、返信してもらう

質問項目：

- 1) 醸造に従事する技術者(講師陣)に対してテイastingのトレーニングをしていますか？
- 2) テイastingを実施する際、共通のテイasting用語集のようなものはありますか？テイasting用語のすり合わせをしていますか？
- 3) テイasting方法または用語集で参考しているものはありますか(アロマホイール、ボルドー大学の官能評価で使用しているテキストなど)。
- 4) テイastingのトレーニングをする際に、ワイン以外で、実際に匂いを体感できるサンプルをお使いになりますか？匂い物質のサンプル、「ネ・デュ・ヴァン Nez du Vin」のような香りのエッセンスキット、
- 5) QDA法を醸造家の間で実践したことはありますか？
- 6) ワインと料理のマリアージュについて、何らかの試みをしていますか？

ク品種と称されるブドウのワインが流行中である。アロマティック品種、セミアロマティック品種はいずれも香りの豊かな品種をさす(下記参照)。

アロマティック品種

ゲヴェルツトラミナー、リースリング、ソーヴィニヨンブラン

セミアロマティック品種

グリュナーフェルトリーナー、ピノグリ、アルバリーニョ

ワイン造りにおいても、環境への関心が高く、より自然なブドウ栽培と醸造を目指す生産者が世界的に増加中である。こうした生産者の多くは、培養酵母、酵素、亜硫酸の使用を極限まで減らす。彼らのワインの一部は「自然派ワイン」と呼ばれ、日本、イギリス、フランスのワインファンの一部から、強い支持を得ている。筆者は、こうしたワインを醸造

表4 聞き取り調査の回答の事例

	メーカーA社	メーカーB社	メーカーD社	メーカーC社
1)	水ベース、ワインベースに異臭に関する成分をいれ、同定訓練を行なう。それ以外は、実際にワインを技術者同士と一緒にテイスティングをし、コメント交換をするなどの方法で訓練する。	トレーニングをしている。	体系的なトレーニングのようなものはない。新人に対しては、日々の官能検査の際に、気付いたことをコメントするようにしている。個人技の世界である。	月に1度テーマを決め、全てブラインドによる利き酒会を開催している。また、この他に必要に応じ召集し、利き酒することがある。
2)	香、味わいの特長を項目化して、その強弱を評価する方式は採用している。	用語集はないが、トレーニングの中ですり合わせはおこなっている。	特定の香り、味について調べたい時に、用語のすり合わせをすることはある。大概の場合、オフフレーバーの場合である。テイスティング一般の用語についてすり合わせをすることはなく、各人個人の感覚に任せている。用語集もない。	各々コメントを述べる事により、言葉の共有化を図っている。用語集はない。
3)	ボルドー大学にて使用している用語を中心に活用している。	エミール・ペイノー (Emile Paynaud) のル・グー・デュ・ヴァン “Le Go_t du Vin” の中の用語集を参考にしている。	アロマホイールを参考にしている場合はある。	特別用意する参考はない。
4)	異臭成分を希釈して、水ベース、ワインベースで訓練している。	できるだけ、香りや味の化合物そのものをテキストにしている(例、エタノール、アセトアルデヒド、ブドウ糖、果糖、酒石酸、リンゴ酸、乳酸、酢酸、コハク酸、酢酸エチル、酢酸イソアミル、カプロン酸エチル、リナロール、シトロネロール、テルピネオール、イオノン、ヴァニリン、ヴィニルフェノール、エチルフェノール、オイゲノール、フルフラール、ウイスキーラクトン…)。また、スパイスなどはそのものや、水溶液、アルコール抽出液などを使うこともある。ネ・デュ・ヴァンは経時変化が大きいのと強いにおいがもれるので、今は使用していない。	香りの正体がわかっているものについては、標準物質サンプルを使うが、そのような香りは実際は少ないので、機会としては少ない。	何種類かの柑橘類を用意し、使用したことがある。

日本におけるワインテイastingについて

5)	なし	実施することはあるが、稀である。	簡易的な方法で、樽の香りについて、やったことはある。	QDA 法とは何でしょうか？
6)	ワインと料理の相性は考慮している。セミナーやメーカーズディナーなど料理との相性を考慮し、ワインを選ぶもしくは、ワインに合う料理を作る。	ワインと料理については、実際のテイastingと試食によって実際の相性を検証している。料理の方は飲み下して、ワインは吐き出す。	個人の経験に頼っている。	喇き酒時には何点かの惣菜を用意しますので、その都度相性を考察しますが、尺度化までの検証は行っていない。

家とともにテイastingすることも多い。その際醸造家たちから彼らがオフフレーバーと見なすアセトアルデヒドや酢酸エチルの特徴が強くと感じられると、指摘されることが頻繁にある。

とはいえ、醸造家たちも、どのようなタイプの酒から感じられるかで、同じ匂い物質が否定的にも肯定的にも捉える。例えば、シェリー酒や熟成したシャンパーニュからアルデヒドが感じられても、醸造家は欠陥とは見なさないが、若いワインから感じられるときには、欠陥があると見なす。

3.2 匂いと味味の連動

経験則の域は出ないものの、テイastingを何回も訓練を繰り返すと、匂いを嗅いだ時点で、味味を予測するようになる。匂いと味味の相関が強い場合には、匂いを感じた時点で、自然に味味が浮かんでしまうことが多くなる。ワイン雑誌に掲載されているテイasterたちのコメントを見ても、「香りのわりには……」「香りの印象どおり……」というコメントが見受けられる。下記には匂いと味味の関連性が強い事例をあげる。

テイastingをする際に、ワインの匂いから、まず思い浮かべるのは味味だが、時には、品種、原料ブドウが収穫された際の気候、さらには収穫年や産地までも、思い浮かべることもある。また味覚から得た情報をフィードバックしてさらに匂いを嗅ぐことによって、ワインの特徴はより明らかになり、品種、産地が想起しやすくなる。

・味味の傾向を想起するケース

①レモン、グレープフルーツ、ライム

酸味が豊かな果実を思わせる香り

↓

酸が豊かな味味。冷涼な産地。

②モモ、洋ナシ

豊かな甘みの果実を思わせる香り

↓

果実味がふくよかな味味のワイン

③マンゴー、パパイヤ

甘さも豊かな南国の果実を思わせる香り

↓

分厚い果実味のあるワイン。新世界のワインが思い浮かべられることが多い。

④ピーマン

青臭い香り（メトキシピラジン）

↓

果実味に乏しい、渋いワイン

⑤樽の香り

ナッツのような香り

↓

厚みのある味味、ふくよかな味味

・具体的な品種やワインのタイプを想起する

①アプリコット

貴腐ワインに特徴的と言われている香り

↓

貴腐ワイン（極甘口のワイン）

②カシスの香り

カシスやブラックベリーなど黒っぽいベリー系の果実

↓

カベルネソーヴィニヨンやメルロを使ったワイン

鹿取 みゆき

表5 フランスの古典的な組み合わせに対する見解

	見 解	考えられるパターン
ミュスカデ ×カキ	酸が爽快な辛口の白ワインの典型例とされるミュスカデと、カキの組み合わせ。本来カキに含まれる生臭い匂い、つまりアミン類の匂い、アルデヒド類の匂いが、ミュスカデによって消える。カキが持つ亜鉛や金属的な要素が、酸味とともに塩味を感じさせるミュスカデの風味を増強する。	③と①
ムルソー× クリーム煮	ブルゴーニュ地方のシャルドネを樽で熟成させた豊かな厚みを感じさせるワインとホワイトソースを使ったクリーム煮との組み合わせ。ムルソー、クリーム煮には同様のバターやミルクの香気成分（ジアセチル、ラクトン類）が含まれている。クリーム煮がムルソーの匂いを一層引き立て、これらの香りがより豊かに感じられる。	⑤
ソーテルヌ ×フォアグラ	フォアグラとボルドー産の貴腐ブドウを用いた濃厚な貴腐の甘口の白ワインとの組み合わせ。フランスでは典型的なマリージュとして紹介されることが多いが、有機化学者、フレーバリストたちは、必ずしも良い組み合わせではないという判断だった。フォアグラの獣臭く、脂肪酸系の臭みが、ソーテルヌの濃厚なジャムのような果実の香りで消えて不快な印象にはならない。しかし新たな匂いは生まれえない。完全にフォアグラを飲み込んだあとの口中香のバランスは必ずしも良くない。	

4. マリージュ

4.1 科学的なアプローチはいまだ不十分

ワインと料理の相性を、結婚にたとえてマリージュという。マリージュについては、海外、とりわけフランスでは伝統的に受け継がれてきた定石のようなものがある。またこのテーマについて記された書籍も海外では数多く出版されている。一方、日本では、このテーマを取上げた書籍も少なく、ワイン学校のテキストで展開されるのは、海外産のワインと海外の料理がほとんどだ。なかには日本独自の組み合わせを提唱しているものもあるが、どの組み合わせも経験の積み重ねの域を出ていない。

4.2 フランスの古典的な組み合わせ

ワイン雑誌の企画で¹³⁾、有機化学者およびフレーバリストに、フランスで古典的と言われる組み合わせを中心にさまざまな食材とワインを実際に食して、生じる匂い、味わいを体感してもらい、彼らの視点から考察を加えてもらったことがある（表5）。ワインと料理の相関関係には次の4つが上げられた。

①物質自体の変化

食材中に含まれる匂い物質が、ワイン中のアルコール、酸、その他の成分によって、匂いの強さが変わる。共通の匂い物質が含まれていれば、

香りはより豊かに感じられる。

②匂いの前駆体の変化

前駆体が咀嚼されたり、だ液と混ぜられたりして変わる。

③マスキング

ワイン中の匂い物質Aが食材中の匂い物質Bをマスキングする。

④信号の変化

受容体の反応が相互に影響し合い。まったく別の匂いに感じられる。

4.3 日本の食材と日本のワインの組み合わせ

次に今までの何回かの雑誌の企画で上げられた¹⁴⁾¹⁶⁾日本の食材とワインの組み合わせの事例をいくつか紹介する（表6）。これについては特に科学的な分析がなされていないので、単なる事例の羅列である。ワインと食材の組み合わせを検証していく場合、食材からアプローチする場合と、ワインからアプローチする場合がある。あるいはマツタケや山菜のように特徴のはっきりした香りを中心に考える場合と、甘辛い味わいと酸というように味わいを中心に考える場合もある。ここでは香りを中心に考えた組み合わせを紹介する。

日本におけるワインテイastingについて

表6 特徴的な匂いを持つ日本の食材、調味料とワイン

組み合わせ	匂いと味わいの様子についてのコメント (この組み合わせを体感した料理人、ソムリエ、醸造家、および筆者のものをまとめた)
マツタケ×セミマセラシオンカルボニックの赤ワイン	セミマセラシオンカルボニックという醸造方法がある。フランスのボジョレー地方の一部の生産者が赤ワインの発酵に取り入れている手法だ。破碎していないブドウを発酵容器に入れて、しばらく放置すると、果皮が破れていないブドウでは、ブドウの粒の中で発酵が始まる。ある程度発酵が始まった時点で、上から櫛つき棒でかき回すことによって、果皮がやぶれ、通常アルコール発酵が続けて起こる。こうした発酵方法で造られたワインは、特有の香りがすることが多い。この香りがマツタケの香りに似ている。似たような香りを持つマツタケ焼き物とマセラシオンカルボニックで発酵させた日本のメルロに合わせると香りが一層豊かに感じられた。
マツタケ×デラウエアの白ワイン	デラウエアはアメリカを原産とする品種で、キャンディーのような香りが特徴的で、欧米ではフォクシーフレーバー（キツネが好む香りという意味でこの名前がついている）がするといつて、軽視され、食材に合わせにくいと考えられることが多い。マツタケの天ぷらとさまざまな白ワイン（シャルドネ、甲州、デラウエア）を合わせたが、驚いたことに、もっとも一体感が感じられたのがデラウエアだった。マツタケの香りは上品だが、力があり、デラウエア独特の強いキャンディー香はほとんど感じられなくなる。
鮎×デラウエアの白ワイン	マツタケ同様に香りの高い食材で知られる鮎。香りのおとなしい甲州ワインとも合わせたが、むしろ香りが個性的なデラウエアとの相性がよかった。洋風の料理とはなかなか合いにくいデラウエアが和食と合うのは意外な結果だった。
山椒×セミマセラシオンカルボニックの赤ワイン	実山椒も独特の香りを持ち、とうていワインには合いそうにないと予想していた。メルロは鰻に実山椒をかけたものを、ピノノワールはアナゴに山椒をかけたものを合わせたが、いずれも驚くほど相性がよかった。山椒の風味は単体だと強く感じるのだが、ワインと合わせると、ワインの香りとのバランスは非常に良かった。
だし×甲州の白ワイン	コブやカツオだしをしっかりきかせ煮炊きした物、お椀などは、ワインには合わせにくい。海外原産の品種と合わせると、どうしてもカツオだしから生臭みを感じてしまう。例外が甲州ワインで、甲州ワインとだしは相性がいいというのが、取材をしてきた和食の料理人さんたちの共通した見解だ。だしを使った和食の料理と甲州は風味の強さが等しいとも言われている。ちなみに甲州ワインはワインとは相性が悪い食材とされている魚卵系の食材と合わせてもよい。相性が抜群とまでは言いがたいが、生臭さは生じない。また、独特の苦味渋味があるために、山菜とも相性が良いといわれるワインである。

5. 日本のワイン業界の課題

製造、流通、サービスと、職種が異なっている、テイastingには、最低限の基準が必要だと筆者は考える。フランスのボルドー大学、カリフォルニアのUCデーヴィス校ではテイasting用語集なるものが用意されているが、これらは、現地の科学者たちによって選び出されたものだ。しかし、海外の人間が海外のワインを試飲するための用語であり、これをそのまま、日本のケースに適用すべきではない。日本の場合、欧米諸国とワインを取り巻くさまざまな条件が異なっている。例えば、甲州やマスカットベリーAというブドウは、日本独自の品種で、海外では唯一の例外を除いて、これらの品種でワインは造られていない。当然ながら、海外の品種には

ない特性をこれらの品種から造られたワインは持っている。以下にあげるように、これだけ、海外と異なる条件を抱えるワインを表現する、あるいは評価する際には、海外の評価基準をそのまま使うことには無理がある。

- ・品種が異なる
- ・ブドウが育つ気候風土など環境が異なる
- ・醸造方法が異なる
- ・ワインを味わう気候風土など環境が異なる
- ・味わう民族が異なる

ワインが一般の人々の生活に浸透して、また日本におけるワイン造りが以前に比べれば活性化している昨今、日本独自の基準を作成していくことを考える時期に来ている。

鹿取 みゆき

参考文献

- 1) 果実酒製造業の概況 (平成17年度調査分) 国税庁課税部酒税科
- 2) ジェイミー・グッド: ワインの科学、梶山 あゆみ翻訳、東京、河出書房新社 (2008)
- 3) ワイン学編集委員会編: ワイン学、東京、産調出版 (1991)
- 4) 名越康子: ワインの達人になるテイスティング術. ワイナート35, 12-15 (2006)
- 5) マスターオブワイン:
<http://www.mastersofwine.org/>
- 6) ワインエデュケイター:
http://www.societyofwineeducators.org/public/education_and_certification/index.aspx
- 7) WSETディプロマ:
<http://www.wset.co.uk/>
- 8) ソムリエ・ワインアドバイザー (ソムリエ協会)
: <http://www.sommelier.jp/>
- 9) ワイン科学士 (山梨大学):
<http://www.yamanashi.ac.jp/>
- 10) マイケル・ブロードベント: ワインテースティング、柴田書店、東京 pp.87-104 (1996)
- 11) ジェイミー・グッド: ワインの科学、梶山 あゆみ翻訳、河出書房新社、東京 (2008)
- 12) Stone H and Sidel J: Sensory Evaluation Practices, 2nd ed. Academic Press, San Diego (1993)
- 13) 鹿取みゆき: ワインと料理の方程式 - 匂い物質の化学構造と嗅覚メカニズムの視点からマリアージュを探る. ワイナート 42, 101-105 (2008)
- 14) 鹿取みゆき: 日本ワインと和食のニュースタンダード - ワイン&チーズの達人になる. 料理通信 11, 32-34 (2008)
- 15) 鹿取みゆき: 日本のワイン 新たな姿を知る「山形編」- 冬の主役おでんと鍋. 居酒屋 20, 105-111 (2007)
- 16) 鹿取みゆき: 草喰料理と日本のワインの出会い. dancyu 8, 13-17 (2009)

＜著者紹介＞

鹿取 みゆき (かとり みゆき) 氏略歴

1984年 東京大学教育学部教育心理学科卒業。ソニー(株)入社。商品企画、マーケティングを担当。ワイン学校、「アカデミー・デュ・ヴァン」で講師を務める。

1992年 ソニー退社後、フリーランスで編集、執筆を始める。

2002年 ワインの輸入元に勤務。

2004年 料理王国社にて『ワイン王国』の編集に携わる。

現在、『ワイナート』『料理通信』『dancyu』などに、日本のワイン、ワインサイエンスをテーマに寄稿中。

『日本ワイン列島』(料理王国社)、『知るを楽しむ ワイナリーへいらっしやい』(NHK出版) ソムリエ協会認定、ワインアドバイザー取得。

