

宮城県における日本酒の商品情報提供への 取り組みについて

宮城県産業技術総合センター 食品バイオ技術部 主任研究員

橋 本 建 哉

日本酒の消費は昭和50年にピークを迎えた後、減少傾向が続いている。この原因については多くの方々によって多彩な切り口から検討が加えられてきているが、私たちが注目しているのはライフスタイルの多様化に伴う、消費の拡散である。すなわち、昭和50年代頃までは「ごはんを食べる」＝「米飯を食べる」或いは「酒を飲む」＝「日本酒を飲む」が一般的な認識であったと記憶しているが、現在においては「米飯を食べる」事は「ごはんを食べる」中での一つの選択肢に過ぎず、同様に「日本酒を飲む」事も「酒を飲む」中での一つの選択肢に過ぎなくなっているように生活実感としても感じられる。実際に「日本の長期統計系列」(総務省統計局, <http://www.stat.go.jp/data/chouki/index.htm>)や「食料需給表」(農林水産省, <http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/fbs/index.html>)を見ると、米や日本酒のみならず、味噌や醤油といった所謂和食の代表的調味料も昭和40年代から50年代をピークとして軒並み消費が減少傾向に転じている。

勿論、日本酒の消費減少が消費拡散を含めた諸要因の複合的相乗効果によってもたらされているものであると思われるが、多様化するライフスタイルの中で「日本酒」が日常生活から離れつつある事には強い危機感を抱かざるを得ない。日本酒の飲酒経験がない人にとっては、良くも悪くも日本酒の風味を自身の味覚体験としてイメージする事はできない。更に、かつては家人が晩酌をしない家庭でも、台所には必ずといっていいほど日本酒があった。今日、「料理する」＝「レンジでチン」或いは「惣菜



を盛りつける」という家庭が増えつつある中で、日本酒を含めた基礎調味料を置かない家庭は珍しくないと聞く。そうであるならば尚のこと、「日本酒は見たことも聞いたこともありません」というお客様が増えつつあるという現況に厭でも向き合わなければならない。

これらを鑑みた時、「日本酒のおいしさをお客様にどのように伝えていくのか?」は避けて通れない課題であるように思われる。現に、様々な形で日本酒の試飲会やきき酒会或いはパーティ等が実施されている。また、日本酒造組合中央会からは今年度より「日本酒を、すべての家庭に」キャンペーンを展開していく事が発表されている。

その一方で、「日本酒を見たことも聞いたこともない」というお客様に対して「日本酒のおいしさを伝えていく」為のインフラ整備も不可欠であるものと思われる。日本酒の消費がピークを迎えていた頃は今日で云うところの一般酒・普通酒が大部分であり、更には級別制度下にもあったので良くも悪くもある程度の均質さが保たれていたが、現在では蔵元ごとひいては商品ごとの多様化・個性化が進んでおり、私たち酒造業関係者であっても他地域産で且つ飲酒経験もない商品についてはラベルを見ただけで中身の風味を想像する事はなかなか難しい。

日本酒の商品情報としては「清酒の製法品質表示基準」に細かな規定があるものの、これは基本的に製法に基づく「ハードの情報」である。「ハードの情報」から商品の風味を想像する事はかなり日本酒を勉強されたお客様にとっても容易な事ではない。

ましてや、「日本酒を見たことも聞いたこともない」というお客様が一番に求める情報としては「このお酒はどんな味なのですか?」という「ソフトの情報」である事は想像に難くない。

宮城県酒造組合において実施されたアンケートの結果(第1表)によれば、アンケート対象者が清酒鑑評会一般公開来場者という多少なりとも日本酒に興味・関心がある方々という条件下でさえ、日本酒の風味を表現する為にしばしばラベルで見掛ける語句のほとんどが極めて低い認識率でしかなかった。その一方で、同じアンケートの中で「これからの日本酒に求められてくるものは?」との設問に、8割弱の方が「味の良さ」と回答されていた(第2表)。経年的に複数回実施されたこれらのアンケート結果によって、お客様それぞれが主観的なものであるそれぞれの「味の良さ」言い換えれば「おいしさ」に出逢えるようなインフラ整備が不可欠であろうとの

認識に私たちは至った。

それではお客様それぞれがそれぞれの「おいしい」日本酒に出逢う為に必要な商品情報とは何なのだろうか? 私たちはアンケートの解析結果を基に、そして自分たちが一消費者である事に立ち返りながらその議論を進めた。その結果として、「どのような香り」で「どのような味」なのかという「ソフトの情報」が主で、「どのように造られたのか」という「ハードの情報」がそれを補完するものであるとの方向性が取りまとめられた(第1図)。

次のステップとして、お客様に提供する情報の選別と整理を行った。宮城県酒造組合では平成8年から平成19年にかけて延べ707点もの市販酒買上研究が行われていた。この中では技術者、蔵元、消費者のパネラー群による評価嗜好傾向の比較や常温と燗酒及び冷酒での評価傾向の比較等も行われており、これらの解析結果に先述したアンケート結果を併せ

第1表 消費者アンケートの結果

(以下に示した日本酒に関わる用語の内、該当するものに印をつけてください。)

設 問	意味が解る	言葉だけは聞いた事がある	聞いたこともない(無回答含む)
吟醸酒	68.2	16.1	15.6
純米酒	73.0	12.7	14.3
本醸造酒	53.0	20.0	27.0
日本酒度	33.3	14.6	52.2
酸 度	21.2	18.0	60.7
アミノ酸度	15.6	16.8	67.6
酒造好適米	24.0	13.4	62.6
精米歩合	34.2	10.9	54.8
山田錦	42.6	12.9	44.6
協会9号	5.9	6.3	87.8

単位 (%)

※宮城県清酒鑑評会一般公開来場者アンケート(実施者・宮城県酒造組合)

実 施 日 : 平成14年10月26日(土)~27日(日)の2日間

実 施 場 所 : 宮城県清酒鑑評会一般公開会場内(宮城県庁1階エントランス)

実 施 方 法 : 一般公開会場の記帳入場者全員(1,429名)にアンケート用紙を配布し、出口にて任意回収した。

有効回答数 : 1,097通

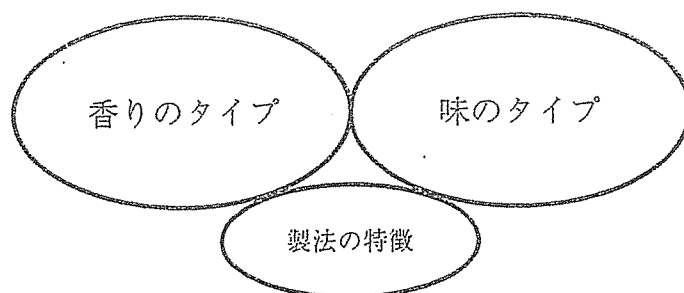
第2表 消費者アンケートの結果

(これからの日本酒に求められてくるものは、どのような事だと思いますか？(複数回答可))

味の良さ	77.8
健康に良い	40.8
美容に良い	12.7
酔いにくい	5.7
低価格化	29.9
小容量化	11.9
パッケージの工夫	6.8
表示の解り易さ	19.2
伝統の保持	35.1

単位 (%)

※アンケートの条件は第1表と同じ



第1図 日本酒選びに必要な商品情報のイメージ

て、情報として提供する「香りのタイプ」の絞り込みを行った。また、「香りのタイプ」の表現は出来るだけ客観的表現(品質に対して肯定的或いは否定的なニュアンスを含む表現を避けるという意味において)を採用するようにした。最終的に「宮城県推奨清酒推奨評価委員会運営要綱」第6条第2項(1)A(添付資料1)に規定する9表現に取りまとめた。

情報として提供する「味のタイプ」については、佐藤らによる濃淡度及び甘辛度¹⁾、宇都宮らによる新甘辛度²⁾に加えて宮城県において吟醸酒の管理指標として用いられていたシブ予測係数や濃淡係数³⁾等について検討した。最終的に「味の濃さ」評価(豊潤～軽快)が濃淡指数(後述の「宮城県推奨清酒基準に係る情報開示ガイドライン」9項(添付資料2)に記載)と、また「味のやわらかさ」評価

(やわらかい～キレがある)がシブ予測係数比(「宮城県推奨清酒基準に係る情報開示ガイドライン」10項(添付資料2)に記載)とそれぞれ高い相関関係にあった(第3表)。これらの計算式には従前の計算式に含まれていた総酸度及びグルコース濃度に加えてアミノ酸度も含まれている事が相関性を高めた要因として考えられる(第2図)。また、これら三成分のバランスによっておおまかにではあるが「お薦めの飲み方」の類推(後述の「宮城県推奨清酒基準に係る情報開示ガイドライン」11項(添付資料2)に記載)を行っており、更には「料理との相性」の類推にも応用を広げている。

これらのベースにあるのは、それぞれの蔵の個性或いは商品の個性をより引き出した飲み方や食べ合わせをある程度客観的な尺度の中で提案していく事

第3表 日本酒の成分と官能評価値との相関

	濃淡評価 (軽快～豊潤)	やわらかさ評価 (キレ～やわらかい)
アルコール度	0.5773	0.0328
日本酒度	-0.3760	-0.5818
酸度	0.7104	-0.4333
アミノ酸度	0.8053	-0.0369
グルコース濃度	0.2796	0.5361
濃淡度	0.7853	-0.1256
甘辛度	-0.0926	0.6557
新・甘辛度	-0.0078	0.6414
濃淡指数	0.8707	0.2510
シブ予測係数比	0.0873	0.7122

※調査条件（実施者：宮城県酒造組合，宮城県産業技術総合センター）

実施日：平成18年11月22日（水）

実施方法：全国各地の市販清酒40点について、きき猪口を使用し、常温にて、酒造技術者8名で以下の項目についてプロファイル評価（4点法）を行った

味の濃淡：1（軽快）～2（やや軽快）～3（やや豊潤）～4（豊潤）

味のやわらかさ：1（キレある）～2（ややキレある）～3（やややわらかい）～4（やわらかい）

によって、多様な日本酒の共存を可能とし、ひいては日本酒をお客様に向けてより魅力的に発信していかねばならないとの思いである。酒造業界内の善し悪し論（例えば、フレッシュが良いのか熟成が良いのか、或いは爛が良いのか冷やが良いのか等々）ではなく、或いは他社との整合性のない自社基準の表記（例えば、A社の辛口がB社の甘口より甘く感じられる等々）でもなく、商品を選択されるお客様が満足いただける日本酒との出逢いをサポートしていけるような情報提供こそが必要ではないかと考えている。

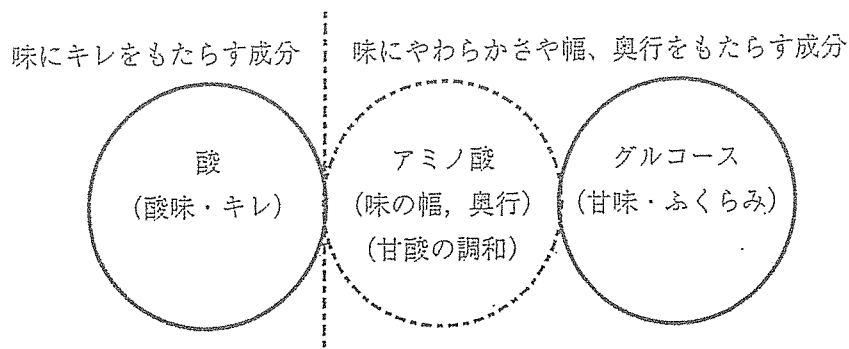
「香りのタイプ」と「味のタイプ」だけでは表現しきれない部分を補完する役割として「ハードの情報」である「製法の特徴」（「宮城県推奨清酒基準に係る情報開示ガイドライン」3項（添付資料2）に記載）を取りまとめた。これを取りまとめるにあたって重要視したのが「酒質に及ぼす影響の大きさ」である。「味のタイプ」類推を検討している過程において算出根基としている三成分以外に大きな影響を

及ぼしているものが「熟成」と「ろ過」であった。

「熟成」によって酒質が重厚になる一方、「ろ過」によって酒質が軽くなる事は周知の事である。これらを踏まえ、「製法の特徴」としての表示が必要と判断されたものの、「清酒の製法品質表示基準」等に定めのない項目については「宮城県推奨清酒基準に係る情報開示ガイドライン」3項に自主基準として定めた。

宮城県酒造組合では平成19年10月にこれら商品情報提供の内部ルールを定め、これに基づいて情報の提供されている清酒を宮城県推奨清酒と呼んで宮城県酒造組合ホームページ（パソコン<http://www.miyagisake.jp/>、モバイル<http://www.miyagisake.jp/i/>）を通じて同年11月より情報提供サービスを始めた。これらの推奨清酒は3ヶ月ごと（1，4，7，10月）に申請し、推奨評価委員会による官能評価を受けなければならない。この事によって情報の鮮度が保たれるようになっている。

尚、これらの情報は鮮度を保つ為と蔵元の負担軽



- ・ アミノ酸度/酸度 比 = 味の幅や奥行き
- ・ グルコース濃度/酸度 比 = 甘味と酸味のバランス
- ・ 酸度+アミノ酸度+グルコース濃度 (濃淡係数) = 味の濃さ (吟醸出品酒に適用)
- ・ 濃淡係数×アルコール度÷10 (濃淡指数) = 味の濃さ (市販酒に適用)
- ・ アミノ酸度+グルコース濃度-酸度 (シブ予測係数) = 味のやわらかさ (吟醸出品酒に適用)
- ・ シブ予測係数÷酸度 (シブ予測係数比) = 味のやわらかさ (市販酒に適用)

↓
日本酒の特徴の一つであるアミノ酸を含む含窒素化合物の豊富さが、日本酒における飲用適温の幅広さや多様な食べ物との協奏的な相性をもたらしている。日本酒の主要3成分のバランスによって味のタイプやおいしさを引き立てる飲み方或いは相性の良い食べ物等がおおまかにイメージできる。

- ・ 味の濃さ (豊潤～軽快)
- ・ 味のやわらかさ (やわらか～キレ)
- ・ 飲用適温 (爛～冷や)
- ・ 食べ物との相性

第2図 総酸度, アミノ酸度, グルコース濃度による日本酒の味の成り立ちイメージ

減を図る為にラベルへの印刷を義務付けておらず、専らホームページで提供されている。

また、これと連動して「日本酒サポーターズ倶楽部・宮城」を立ち上げ、現在約800名のメール会員登録がある。この会員限定イベントとして推奨清酒のきき酒会(参加費無料)が3ヶ月ごとに開催され、毎回多くの会員が参加されている。日本酒愛好家の会員のみならず、初心者の方も気軽に参加いただける日本酒にゆったりと触れる事の出来るイベントとして定着してきている印象である。

各蔵元の個性は商品により具現化され、それを以てお客様は商品を選ばれる。意図をもった商品を送り出すことが重要で、蔵元の言っていることと実際の商品が一致していないとお客様にすぐ見透かされてしまう。蔵元、杜氏、技術者のみならず酒蔵にたずさわる全員がこうした取り組みを通して「目標とする酒質」に適った製品を安定的に醸出し、「目標とする酒質」の商品としてお客様にお届けしていく

のかという意識を共有する事が今後益々重要になってきているように思われる。

謝辞

この文章をまとめるにあたり、数多くの有益なアドバイスをいただきました宮城県酒造組合技術担当 参事の伊藤謙治氏に深謝いたします。また、発表の機会をいただきました株式会社 秋田今野商店 今野宏社長に深謝いたします。

参考文献

- 1) 佐藤信, 嶋田三夫, 矢原正: 醸協, 62(5), 506-511(1967)
- 2) 佐藤信, 蓼沼誠, 高橋康次郎, 東保和, 丹沢和仁, 枝村博典: 醸協, 69(11), 771-773(1974)
- 3) 佐藤信, 川島宏, 丸山良光: 醸協, 69(11), 774-777(1974)
- 4) 佐藤信, 蓼沼誠, 高橋康次郎, 中村訓男: 醸協,

- 70(7), 509-512(1975)
- 5) 佐藤信, 蓼沼誠, 高橋康次郎: 醸協, 70(7), 513-514(1975)
- 6) 佐藤信, 蓼沼誠, 高橋康次郎, 中村訓男: 醸協, 70(11), 821-824(1975)
- 7) 佐藤信, 大場俊輝, 高橋康次郎, 国分伸二, 小林幹男, 小林宏治: 醸協, 72(11), 801-805

- (1977)
- 8) 宇都宮仁, 磯谷敦子, 岩田博: 醸協, 99(12), 882-889(2004)
- 9) 伊藤謙治: 清酒の渋味について-渋味軽減の対策-, 日本醸造協会第85回清酒技術セミナー資料, 財団法人日本醸造協会(1999)

第1条～第5条（省略）

第6条（推奨認定評価事項）

(1) 表示対象事項

A. 香りのタイプ評価

- ①熟した果実様香タイプ（ほのかな、ハナヤカナ）
- ②爽やかな果実様香タイプ（ほのかな、ハナヤカナ）
- ③熟成香タイプ（ほのかな、シッカリした）
- ④生熟成香タイプ（ほのかな、シッカリした）
- ⑤木香タイプ
- ⑥新酒香タイプ
- ⑦甘香タイプ
- ⑧その他の特徴香タイプ
- ⑨香りのおだやかなタイプ

上記の香りタイプについて、官能評価会に出席した委員の3割以上の指摘があり、且つ最も指摘数の多かったタイプを香りのタイプ評価とする。とりわけ出席委員の5割以上の指摘数があり、且つその特徴が顕著だとの指摘（「ハナヤカナ」或いは「シッカリした」）が3割以上あったものに対しては「ハナヤカナ」或いは「シッカリした」との評価を附記する。

B. 味のタイプ評価（商品成分から類推されるタイプの妥当性評価）

- ①味の濃さ判定（軽快～やや軽快～やや豊潤～豊潤）
- ②味のやわらかさ判定（キレあり～ややキレあり～やややわらかい～やわらかい）

上記の類推タイプについて、官能評価会に出席した委員の5割以上から「合致」の指摘があった場合には類推タイプの妥当性を認め、それを味のタイプ評価とする。

但し、官能評価会に出席した委員の5割以上から「不一致」の指摘があった場合には、出席委員の官能評価に基づく合議によって味のタイプ評価を行う。

(添付資料2)

平成19年10月1日

宮城県推奨清酒基準に係る情報開示ガイドライン

宮城県酒造組合

本ガイドラインは清酒製品の表示に係る関連法規（酒税法及び食品衛生法等）が遵守されている事を前提としている。

また、本ガイドラインは製造方法を制約するものではなく、消費者の商品選択に重要な情報が公正に提供される事を目的としている。

酒税法或いは清酒の製法品質表示基準に定めのない事項にあつては、慣用例を参考に宮城県推奨清酒基準に係る当組合における自主基準として設定した。

1. 製法上の分類

- (1) 本格清酒 特定名称酒（但し、おもしろ清酒に分類されるものを除く）
- (2) 徳用清酒 特定名称酒以外の清酒（但し、おもしろ清酒に分類されるものを除く）
- (3) おもしろ清酒 一般的な清酒風味のイメージとは明らかに異なる風味の清酒

2. 製造区分

- (1) 純米醸造法（特定名称清酒）
 - ①純米大吟醸酒 ②純米吟醸酒 ③特別純米酒 ④純米酒
- (2) 本醸造法（醸造アルコール限定使用醸造）（特定名称清酒）
 - ①大吟醸酒 ②吟醸酒 ③特別本醸造酒 ④本醸造酒
- (3) その他の醸造法（特定名称酒以外のもの）
 - ①非純米酒表示・純米醸造清酒（原料米規格及び／或いは麴歩合が特定名称清酒に合致しないもの）
 - ②非本醸造酒表示・醸造アルコール限定使用醸造清酒（原料米規格及び／或いは麴歩合が特定名称清酒に合致しないもの）
 - ③非本醸造酒表示・本格しょうちゅう限定使用醸造清酒（本醸造法と同等の製法ではあるが醸造アルコールの代わりに本格しょうちゅうを使用したもの）
 - ④醸造アルコール使用醸造清酒（本醸造法を超える醸造アルコール使用量のもの）
 - ⑤その他の清酒（副原料として醸造アルコール以外のもの（糖類、酸味料、アミノ酸類等）を使用しているもの等）

3. 製品の特徴

- (1) 生もと（きもと） 酒母として山卸（もと搦り）作業を行った生もとのみを使ったもの
- (2) 山麩もと（やまはいもと） 酒母として山卸（もと搦り）作業を行わない生もと系酒母のみを使ったもの或いは、山麩もとと生もとを混合して使ったもの
- (3) 木桶仕込み（きおけしこみ） もろみの仕込容器として木桶を使ったもの
- (4) 酒袋懸垂しぼり（さかぶくろけんすいしぼり） もろみを酒袋に詰め、それを懸垂することによってかすこしされた清酒のみを集めたもの尚、かすこしとはもろみを液状部分とかす部分に分離する行為を指し、しぼりや上槽は同義である。
- (5) 無圧しぼり（むあつしぼり）

もろみを袋に詰め、それを酒槽に積み上げ、自重によってかすこしされた清酒のみを集めたもの或いは、もろみを連続式圧濾圧搾機に注入し、加圧することなくかすこしされた清酒のみを集めたもの

- (6) 遠心分離しぼり（えんしんぶんりしぼり）
もろみを遠心分離することによってかすこしされた清酒のみを集めたもの
- (7) 生酒（なまざけ／なましゅ）
製法品質表示基準の定める生酒と同じもの（以下、「清酒の製法品質表示基準 5の(5) 生酒」による定義「生酒の用語は、製成後、一切加熱処理しない清酒である場合に表示できるものとする」）
- (8) 生貯蔵酒（なまちよぞうしゅ）
製法品質表示基準の定める生貯蔵酒と同じもの（以下、「清酒の製法品質表示基準 5の(6) 生貯蔵酒」による定義「生貯蔵酒の用語は、製成後、加熱処理しないで貯蔵し、製造場から移出する際に加熱処理した清酒である場合に表示できるものとする」）
- (9) 生詰酒（なまづめしゅ）
火入れを行ってから貯蔵し、製品化する時には火入れを行わないもの 但し、瓶貯蔵を行い、詰め替えを行わずに製品化するものは該当しない
- (10) 1回火入れ（いっかいひいれ） 清酒を製品化するまで1回しか火入れ行わないもの
- (11) 原酒（げんしゅ）
製法品質表示基準の定める原酒と同じもの（以下、「清酒の製法品質表示基準 5の(4) 原酒」による定義「原酒の用語は、製成後、加水調整（アルコール分1%未満の範囲内の加水調整を除く）しない清酒である場合に表示できるものとする」）
- (12) 瓶貯蔵（びんちよぞう） 主たる貯蔵期間が瓶詰めされた状態で行われたもので且つ酒税法及び酒類行政関係法令等解釈通達第8編第1章第86条の6の2の(3)の口の(イ)に該当するもの
（以下、「酒税法及び酒類行政関係法令等解釈通達第8編第1章第86条の6の2の(3)の口の(イ)」による定義「特定名称の清酒であって、容器に充てんし冷蔵庫等特別な貯蔵をした上で販売するものについては、その貯蔵を終了し販売する目的を持って製品化した日を製造時期として取り扱う。」）
- (13) 定温貯蔵（ていおんちよぞう）
20.0℃以下10.1℃以上の温度制御が可能な環境下で貯蔵されたもの
- (14) 冷温貯蔵（れいおんちよぞう）
10.0℃以下0.1℃以上の温度制御が可能な環境下で貯蔵されたもの
- (15) 氷温貯蔵（ひょうおんちよぞう）
0.0℃以下の温度制御が可能な環境下で貯蔵されたもの
- (16) 無ろ過（むろか）
もろみをかすこし後、一切のろ過を行わないもの
- (17) 澄ましろ過（すましろか）
もろみをかすこし後、活性炭を使用しないろ過を行ったもの 或いは、香味を安定させるための少量（活性炭総使用量として清酒1キロリットル当たり100グラム未満）の活性炭を使用してろ過を行ったもの（但し、かすこし後出荷までの活性炭使用履歴が正確に記録されている場合に限る）
- (18) 磨きろ過（みがきろか）
もろみをかすこし後、活性炭を使用した清澄ろ過を行ったもの（活性炭総使用量として清酒1キロリットル当たり100グラム以上を使用してろ過を行ったもの、或いはかすこし後の活性炭使用履歴が正確に記録されていないもの）
- (19) 長期貯蔵酒（ちようきちよぞうしゅ）
満1年以上貯蔵したもので且つ古酒、〇年貯蔵酒、秘蔵酒、大古酒等の表示をして販売されるもの
貯蔵年数の表示に当たっては製法品質表示基準に準拠する（以下、「清酒の製法品質表示基準 5の

(3) 貯蔵年数」による定義「貯蔵年数（清酒を貯蔵容器に貯蔵した日の翌日からその貯蔵を終了した日までの年数をいう。）は、1年未満の端数を切り捨てた年数により表示するものとし、貯蔵年数の異なるものを混和した清酒である場合は、当該年数の最も短い清酒の年数をもって表示することとする。）」

(20) 樽酒（たるざけ）

製法品質表示基準の定める樽酒と同じもの（以下、「清酒の製法品質表示基準 5の(8) 樽酒」による定義「樽酒の用語は、木製の樽で貯蔵し、木香のついた清酒（びんその他の容器に詰め替えたものを含む。）である場合に表示できるものとする」）

(21) にごり酒（にごりざけ）

目の粗い布などによってもろみを軽くかすこししたもの
或いは目の粗い布などによってもろみを軽くかすこししたものを混和したもの

(22) うすにごり

おり引きを行わず且つ無ろ過のもので、うっすらとしたにごりがあるもの
或いは、おり引き後に残った、うっすらとしたにごりがあるもの

(23) 発泡性（はっぼうせい）

炭酸ガスを含有する事が商品特性を構成するもの（酒税法の定めるその他の発泡性酒類に該当するものに限らない）

(24) 低アルコール（ていあるこーる） アルコール濃度が13度未満であるもの

(25) おもしろ風味（おもしろふうみ） 一般的な清酒の風味イメージと大きく異なる風味のもの

4. 原料米 製法品質表示基準に準拠する

5. 精米歩合 製法品質表示基準に準拠する

6. 香りのタイプ 推奨評価委員会運営要綱第6条第2項(1)Aに準拠する

7. 総酸度、アミノ酸度、日本酒度及びアルコール度 国税庁所定分析法に準拠して測定する

8. グルコース濃度（ブドウ糖濃度） 国税庁所定分析法に準拠して測定する 或いはこれと同程度の精度及び再現性のある方法にて測定する

9. 味の濃さ判定 推奨評価委員会運営要綱第6条第2項(1)Bに準拠する

味の濃さタイプは濃淡指数（（総酸度+アミノ酸度+グルコース濃度）×アルコール度/10）によって以下のとおりに類推する

5.00以下のもの 軽快タイプ

5.01以上6.50以下のもの やや軽快タイプ

6.51以上8.00以下のもの やや豊潤タイプ

8.01以上のもの 豊潤タイプ

10. 味のやわらかさ判定 推奨評価委員会運営要綱第6条第2項(1)Bに準拠する

味のやわらかさタイプはシブ予測係数比（（アミノ酸度+グルコース濃度-総酸度）÷総酸度）によって以下のとおりに類推する

0.50以下のもの キレがあるタイプ

0.51以上1.00以下のもの ややキレがあるタイプ

1.01以上1.50以下のもの やややわらかいタイプ

1.51以上のもの やわらかいタイプ

11. お薦めの飲み方 以下の項目を指標として複合的に類推する

複数の指標において一致した傾向が見られるものはより強い傾向があるものと類推する

(1) アミノ酸度比（アミノ酸度÷総酸度）

- 1.00を目安として小さい値ほどより冷やに適する傾向, 大きい値ほどより爛に適する傾向
- (2) グルコース比 (グルコース濃度÷総酸度)
1.00を目安として小さい値ほどより爛に適する傾向, 大きい値ほどより冷やに適する傾向
- (3) 香りのタイプ
熟成香タイプのものは爛に適する傾向
吟醸香タイプ及び生熟成香タイプは冷やに適する傾向

