

旨いウイスキーとは？



3月終了したNHK朝の連続ドラマ「マッサン」では、国産ウイスキー開発に取組んだ竹鶴政孝氏の果敢な挑戦の歴史が紹介され、面白く視聴率も高かった。特に、ウイスキーの本場スコットランドで学んだマッサンと結婚し来日した英国人女性に焦点が当たり、女性にもウイスキーファンが広がり、ウイスキー市場の活性化に大いに役立った。おいしさの科学的な試験研究・評価を行う一般社団法人、おいしさの科学研究所(香川県高松市、山野善正理事長)は、これを機に関心の高いウイスキーの味覚分析を実施した。ドラマの中でも再三山場となった日蘭のロイヤル(Sherry)の酒、響17年(SH17)、山崎(SO)の酒、ニッカブルー(SY12)の酒、竹鶴17年(NT17)の酒、カテイサーク(SY12)の酒、ボウモア12年(SY12)の酒、マッカラン12年(SY12)の酒、シバスターガル12年(SY12)の酒、オールドパー12年(SY12)の酒、以上合計17商品である。

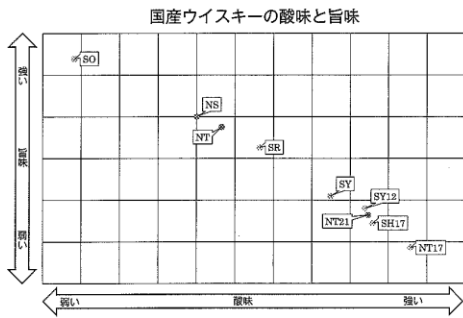


図1. 国産ウイスキーの酸味と旨味

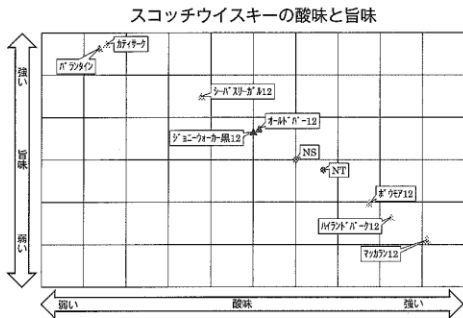


図2. スコッチウイスキーの酸味と旨味

国産&スコッチを味覚分析

おいしさの科学研究所

(SY)、山崎12年(SY12)。ニッカブルー(SY12)、竹鶴17年(NT17)、竹鶴21年(NT21)。スコッチはハイランドパーク12年、カテイサーク、ジョニーウォーカー黒12年、ボウモア12年、バラントイン、マッカラン12年、シバスターガル12年、オールドパー12年、以上の合計17商品である。

分析の結果、図1・2のように、酸味と旨味は国産品もスコッチも逆比例の関係となった。また同じ製品であれば貯蔵期間が長いほど酸味が増す傾向にある。ただNTのみは17年物より21年物の方が酸味は弱い。この酸味は本当に酸っぱいという味ではなく、また増加の原因は不明だが、貯蔵樽からの成分の影響が考えられた。口中に含んだ際に感じる渋味(先味)や後味の苦味も旨味と逆比例していた(図3)。

味は本来に酸っぱいという味ではなく、また増加の原因は不明だが、貯蔵樽からの成分の影響が考えられた。口中に含んだ際に感じる渋味(先味)や後味の苦味も旨味と逆比例していた(図3)。

味は本来に酸っぱいという味ではなく、また増加の原因は不明だが、貯蔵樽からの成分の影響が考えられた。口中に含んだ際に感じる渋味(先味)や後味の苦味も旨味と逆比例していた(図3)。

国産・スコッチウイスキーの風味の傾向

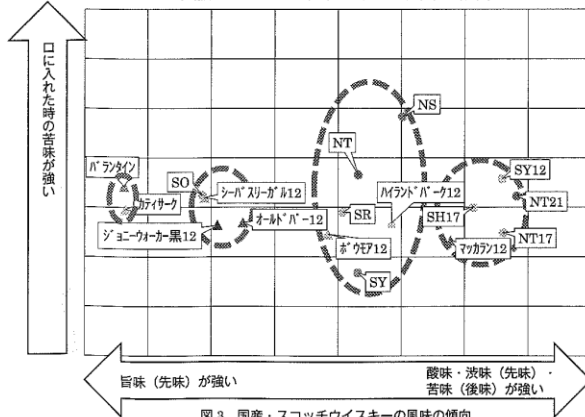


図3. 国産・スコッチウイスキーの風味の傾向