

## 味わい表現に着目した日本酒の流行と変遷

小暮よしの

2013年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録された。日本酒は造り方、飲み方などを含め、古来から継続的に存在する日本の食文化のひとつである。

本研究では日本酒の文化的側面に注目し、文献に記載されている香味表現を中心に調査して、日本酒の変遷を見出し、消費者の求める日本酒を考察していく。

出版当時の日本酒を掲載し且つそれぞれを味わいや香りなどの観点から評価している文献を対象とし、年別に調査項目に沿って表にまとめ、同様の表現の数を調査した。調査項目は、日本酒の味わいの表現、香りの表現、色の表現、日本酒度、酸度、酵母、使用されている米の種類、銘柄、特定名称または普通酒の表示、酒造、生産地とする。

結果として、酵母と色の表現は記載している文献が非常に少なく、変遷をたどることができなかったが、味わい表現、日本酒度、酸度、米の種類、銘柄の5項目で特に変化が見られた。

味わい表現の観点から見ると、すっきりした印象の表現が多用されていたが、近年になり同じくすっきりした印象の表現だけと濃厚な味わいを想像させる表現の両方向の表現が使用されてきているのが分かった。

日本酒度の観点からは、近年、日本酒の日本酒度の幅がマイナス方向プラス方向の両方に広がってきていることが分かった。つまり、酸度に関しては、2000年と比較して近年になるにつれプラス方向に広がりが見られた。

使用している米を年ごとに見ていくと、どの年にも使用頻度が高かった山田錦、五百万石、美山錦、雄町の4種類の酒米の割合が減り、地元で栽培されている地元の米を使用し始めているのが分かった。

銘柄に「辛口」とついている日本酒の掲載の割合と、「辛口」と記載されている日本酒の平均日本酒度を調べたところ、銘柄に「辛口」と入れる日本酒の掲載割合は年々増えてきていて、尚且つ銘柄に「辛口」と入れた日本酒の日本酒度の平均は年々高くなってきている。

これら結果から、日本酒のバリエーションが豊かになっていることが見い出せる。日本酒の消費量がピークを迎えた高度経済成長期には、量を多く飲むことができる淡麗で水のような味わいのものが流行したと考えられる。しかし景気が低迷している現在、少量でも満足できる濃厚な味わいのものや、料理に金をかけないために、単体で楽しめる日本酒が消費者に求められていると考察する。

(指導教員 綿拔豊昭)

味わい表現に着目した日本酒の流行と変遷

小暮 よしの