

清酒の甘辛区分表示について

酒類総合研究所では、日本酒造組合中央会の依頼を受け、清酒の甘辛を4段階に表示を行う方法を提案しています。

消費者が清酒ラベルに求める関心事項は、純米酒等の製法表示の次に甘辛等の風味タイプにあるようです。1974年に当研究所の佐藤らは酸度と還元糖もしくは日本酒度に基づく甘辛・濃淡式を設定し、これまで清酒の表示に使用されてきました。しかし、この方法は単純な区分表示でなかったことから、どこで「甘口」とか、「やや甘口」等に区切るのか各社まちまちで、新たな検討が求められたところでした。

新たな甘辛表示は、清酒に含まれるグルコース濃度と酸度によって計算される値を基に、その値が0.2以下を辛口、0.3～1.0をやや辛口、1.1～1.8をやや甘口、1.9以上を甘口と表示する方法です。

この甘辛表示の普及により、消費者の清酒購入時の選択の幅が広がり便利になればと期待しています。

清酒の甘辛表示

酸度とグルコースを指標とした4段階表示

甘辛推定式： $AV = G - A$

G：清酒中のグルコース含量（g / 100 ml）

A：清酒の酸度（ml）

（GとAは国税庁所定分析法による）

AVの値 → 0.2以下 0.3~1.0 1.1~1.8 1.9以上

辛口	やや辛口	やや甘口	甘口
----	------	------	----

日本醸造協会誌, 99巻, 882~889(2004)