

日本酒評価用標準化グラスの開発に協力しました

独立行政法人酒類総合研究所（以下「酒類総研」）は、ガラス製品の開発等の事業を行う JTC 株式会社（GLASSBACCA, 大阪市北区）が実施する「日本酒の品質評価に適した標準化グラスの開発」のプロジェクトに対し、日本酒の品質評価に関する専門的な知見から開発に協力しました。

令和 4 年 10 月及び令和 5 年 5 月には、全国新酒鑑評会の出品酒等を用いて、事前の試験を実施し、試作のグラスが作製されました（試作品 1 及び 2）。このグラスを使用し、令和 5 年 10 月に酒類総研の研究員や国税局鑑定官経験者に加え、オブザーバーとして日本酒造組合中央会の技術委員会からも参加いただき、意見を伺い、以下を提言しました。

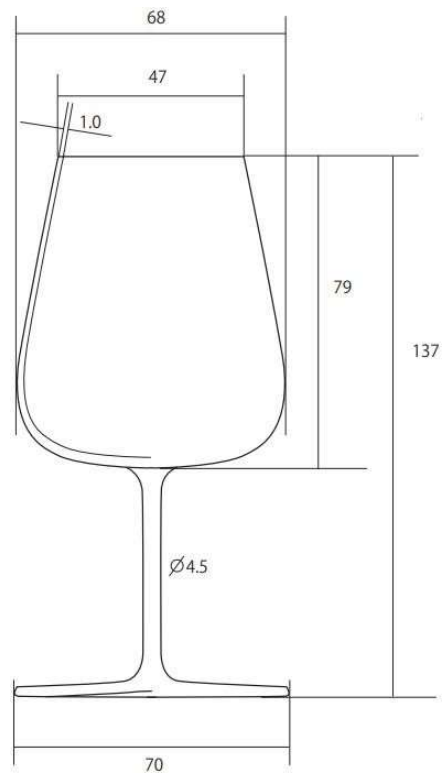
- 1 プラカップ（https://www.nrrib.go.jp/data/pdf/nrrib_op_syoukai.pdf）との類似性に注目すると、きき酒のときの試料の口中への入り方、口に含む試料の量のコントロールのしやすさ、過度に香りを留め過ぎない適度なヘッドスペース容量という観点から、試作品 2 の方が現行のプラカップに近似した評価が可能であると認められる。
- 2 昨今の香りの高い吟醸酒を評価するには、INAO やリースリンググラスでは香りが籠り過ぎてしまい、脂肪酸臭などの重たい成分が際立ってしまう傾向が認められる。今回の試作品 1 や 2 のように、重心は下方に設計しつつも、INAO やリースリンググラスよりは寸胴型に近い形の方が評価しやすい。
- 3 顎のあがり方が高くなると、試料の入り方がこれまでのきき酒の方法とは大きく異なり、具体的には試料が舌の奥に落ちていく形になるため、プラカップによる場合と味わいの感じ方に違いが生じる。試作品 2 の口元の傾斜の設計は、顎の上がり方を緩やかにする効果が認められる。
- 4 現状の口径（45 mm）は、感じ方に個人差はあるものの、若干狭く感じる意見が認められる。口径は、今回の試作品よりも 10 mm 程度広く設計するのが望ましい。
- 5 容量に関しては、試作品 2 だとスワリングの際に不自由さも認められ、現状の設計（120 mL）よりも大きい方が望ましい。4 で述べた口径の拡張に合わせて、全体的な形状は維持しつつ容量を大きくすべき。なお、容量が現状の設計（120 mL）より大きくなることで、オペレーション上大きな問題は生じないものと思料する。
- 6 試作品の脚の太さについては、現状の設計だと INAO と比較してやや細くて安定感を欠く。INAO 程度の太さにした方が評価用グラスとしては安定感があって評価しやすい。

7 オペレーション上、試作品 1、試作品 2 のいずれも、グラスラックに収まるため問題はない。形状改善の際に、高さや底面のサイズは、今回の試作品のものとなるべく近い形が望ましい。

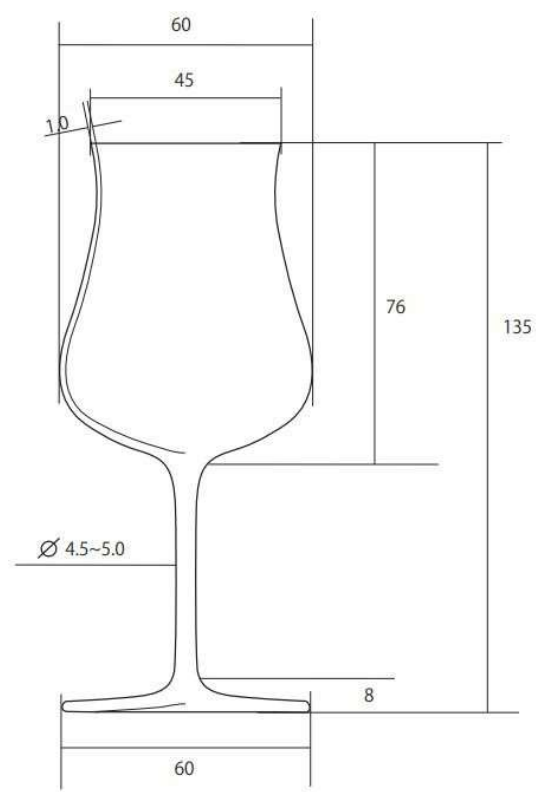
以上の経緯を踏まえ、JTC 株式会社において最終版の作製を進め、本年 1 月にグラスが完成しました（図、写真）。

グラスに関する問い合わせは、JTC 株式会社（屋号 GLASSBACCA、大阪府大阪市北区天神橋 1 丁目 12 番 15 号ノースタワービル 001/002、電話 06-4798-0081）<https://glassbacca.com/> までお願いいたします。

試作品 1（容量 180 mL）



試作品 2（容量 120 mL）



完成品（容量 150 mL）

