

官能的審査法の真相と科学的審査法の重要性

鹿 又 親

一

客年12月號の日本醸造協會雜誌に發表せられた「審査員として見た品評會酒」と題する一篇は從來品評會酒なるものゝ真相を全く知らぬ素人に對して物せられたものと見れば所論概ね肯綮に中り啓發せらるゝ何物かがあつたかも知れないが、最近に於ける品評會の動向を悉知する出品者並事業關係者に取つては聊か隔靴搔痒の感を伴ふ節々も覗はれないでもないので、聊か敬意を失する嫌はあるが、右の所論に基き、從來慣行の官能的審査に對する吾人の卑見を陳述し、併て其の叱正を仰ぐと共に酒造界の現況に鑑み科学的審査の重要性を提唱し、一般識者の批判を乞はんと欲するものである。

二

「審査は虚心坦懐なるを要す」と冒頭に斷つて居るゝが、云ふ迄もなく審査員自身の立場は正に其の通であり、又あらねばならぬ筈である。夫故九州の審査員は九州の酒と思はれるものを良いものとして東北の酒と思はれるものを排し、東北の審査員は其の反對を行くと云ふやうに各審査員は夫々其の地方を代表して虚心坦懐に「良いものは良い、悪いものは悪い」と公平無視に評點するものとするれば、全體として果して良いものは良くて、悪いものが悪いかどうかは疑問たらざるを得ないのである。既に全國から夫々地方色の濃厚な審査員を呼び集めて審査する以上、あらゆる審査員が假令虚心となり坦懐となり雜念を去つて「出たもの勝負」で啗酒しても、それが夫々各地方の嗜好の特色なり、酒質の動向なりが自然に啗酒の中に織込まれないと云ふ譯には行かぬ筈で、斯うなることが、傳統的に最も公平な審査の方法とせられ、又斯うすることが審査員を全國各地から呼び集めた理由でもある。全部の審査員が揃つて地方色を脱して居るものゝ如く斷言されて居るが果して然るや否やを疑ふものである。

三

次に「キメの濃い、口觸りの良い、上品にして淡雅な酒」が優等酒だと云つて居るが之は勿論酒の風味の何たるかを全然知らぬ素人に云つて聞かせる形容詞であるならば兎も角、苟も品評會で優等賞に有り附かうと苦心慘愴して居る造家に對してはマルデ雲を掴むやうな話で、而も其の引例として最早流行もすたりかけたグロテスクな女持のバラソルの柄を引合に出して物の好嫌は時代の潮流で理窟でないとは斷つて居るが、どう考へても優良酒とバラソルの柄との比較は變でもあるし、矛盾でもある。娘さんが良いと云つたバラソルを親爺は好かんと言ふならば、それをどうしやうと云ふのだ。マサカ好と嫌とを加へて2で割つて見たところが、どうせ娘にも親爺にも氣に入るバラソルは出來やう筈が無い。従つて北海道の嗜好と九州の嗜好とを加へて2で割つても果して一般大衆

の氣に入る嗜好となるかどうかは怪しいものだ。斯うなつて見れば現在の品評會が夫々の地方嗜好を識別するに堪能な人々を審査員として全國から呼び寄せて、其の酎酒の評點を平均し、それを品評會では上品にして淡雅な酒と看做しても、それが一般消費者には其の儘供給し得ない特製品であるならば、品評會は何を期待して開催するのか譯が判らぬことになる。

四

ところが審査長の審査報告に依ると品評會の優良酒は衛生と嗜好との兩見地から斯くせば純眞最高の理想的銘酒を得らるると云ふ技術的妙味を競ふもので、敢て未だ經濟的考慮を拂ふ餘地が無いのが品評會の性質上當然の事に屬すると云ふ事だが之も品評會に對する見解の一つでない譯でもない。併し此の經濟を無視した特製品を以て何年先かの嗜好に適合すべき目標だから市場販賣酒は之を目安として追従して來いと主張されて居らるるが、其の時代の嗜好と全くかけ離れた特製品のみを推奨して居るのでは當面の嗜好を選別すべき品評會の實用價値は丸きりゼロだ。

成程物の好嫌は時代の潮流であるが、「はやり物はすたり物」と云ふ諺もある通り、既に全國的に普及した「はやり」ならば最うそろそろ大衆に飽かれた「すたり」に近いものであるとも云へる。果して然らばグロテスクなバラソルの柄などは既に數年前の流行で、近頃の娘さんは顧みない者が多いから最早「流行」ではない。凡そ流行と云ふものは純然たる創造で、決して全國各地の流行を平均したり、綜合したりして捏ち上がるものでなく、「流行の先驅」が即ち「流行」であることは織物の「最新流行珍柄」と標榜する新規織物を見ても自ら明瞭な事實である。苟も品評會が流行の先驅たるべき酒質改良の目標を示す施設であるとするならば夫々地方色に彩られた嗜好を代表する審査員を全國各地から召集して其等の評點を平均する必要は毫もないやうに思はれる。

五

更に「品評會は技術の競争であるから成るべく生れたまゝの姿を示す酒が好ましい」と云つて醸造から生ずる固有の芳香醇味以外の雜味を排斥せられて居るのは誠に其の通に相違ないが、今日果して生れたまゝの姿を示した酒のみが入賞して居るかどうか、ウツカリ生れたまゝの芳香醇味を其の儘持ち出さうものなら忽ち「附香」の汚名を蒙つて打死しなければならぬ現状ではあるまいか、右の所謂雜味は若しも搾揚以後の作爲に依つて出現した酒質の變化を指して居るのであるならば、之は概ね色相や木香のやうな僅微成分である。而も一般大衆が清酒の特性と迄確信し且賞美して居る成分であるのに此の後天的の酒質の變化をも清酒本來の出來榮の感心しない、例へば粗白米原料の色澤濃厚な麴臭いのや、粕臭いのや、糠臭いのや、油臭いのや乃至生れたままの新酒臭いのと混同して品評會の官能審査は一律一體に雜味としてノックアウトして居る傾向はないかどうか、若しそらだとすれば品評會は決して生れたまゝの姿で出品する譯には行かなくなる。近頃カーボン使用を以て生れたまゝの姿にかへして清酒を品隋するのだと稱して、カーボン濾過を出品技術の必須要件と見て居る傾向もあるやうだが斯うなつては品評會は醸造技術の競争とは何としても見ることが

出来ないことになる。強て云ふならば出品技術の競争である。否カーボン使用量の競争である。

六

更に「炭素使用は今日では理屈でなくて實の姿となつて居るから、之を考慮に入れた合理的醸造法に就て研究し、何處迄も芳香を有し、キメ濃かにして口當り淡雅なものを造るやうに工夫せよ」と云つて居る。併し之を言ひ換へると「白粉の使用は今日は理屈でなくて實の姿となつて居るから身嗜みの化粧を考慮に入れた合理的化粧法に就て研究し、何處迄も芳香を有し、キメ濃かな肌ざわりのよい端麗な別嬪を生むやうに工夫せよ」と恰も化粧業を考慮に入れて赤ン坊を生むやうに工夫しろと主張せらるゝやうにも聞えるが、白粉を使つても素顔(實の姿)と云ふのではドウかと思はざるを得ないのである。こんな筋の通らぬ話は何事も科学的に物を考へる技術者の云ふことではないやうだ。成程品評會だけで現に優良酒として推奨して居る入選酒を見ると、其の色澤は水よりも淡く無色透明、恰も海月の如く「クラゲども其の味を知らず」と昔から言ひ傳へられた霞のやうな香味では仙人ならばいざ知らず、現世の一切衆生は恐らく之では満足出来まいではないか。斯くては「色も香も味もそつけない酒が品評會の優等の酒」と云はざるを得ない。而も之を出品の技巧と稱し、入選の秘訣として鼓吹せられ、滔々として現在の酒造界を風靡して居るのは所謂「生れたままの實の姿」と云ふのかも知れないが、之では「何處迄も芳香を有し、キメ濃かにして口當り淡雅な酒」で事實あり得るかどうか聊か疑問たらざるを得ないのである。哲學者の所謂「盲目の意志」と云ふのは詰り此の事であらう。

七

右の如く醸造技術よりは寧ろ出品技術に重きを置くやうなことを主張すると共に更に「品評會は戦争である以上どんなことをしても勝たねばならぬ」と附加へて居る。「どんなこと」と云ふのはそれこそ「どんなこと」を指すのかは固より村度の限でないが言葉の尻から考察すると人が5割減の精白米を原料とするなら、自分は6割減を原料とする。又人が20匁のカーボンを使用したと聞いたなら吾は30匁を使ひ、人が1貫匁を使用するなら吾は2貫匁を使用する覺悟をするのが必勝主義の秘訣だと云ふやうに聞き得るが、それでは沙汰の限と云はざるを得ないのである。

原料米の精白程度でも脱色炭の使用量でも自ら限度と云ふものがある。苟も醸造技術者は其の合理的限度はチャンと研究して置くべき筈のものだ。然るに其の限度に就ては一言半句も觸れずして「どんなこと」をしても勝たねばならぬとケンかけたのでは、今回の品評會でも既に石當4貫匁のカーボン使用の實例を生み出したが次回には10貫匁のカーボン使用を敢てするものが飛び出さないと限るまい。精白程度でも其の通りで原料米を全部粉にするやうな搗滅のところ迄行くかも知れぬ。「どんなこと」をしても勝たねばならぬと云ふことは神聖であるべき品評會の常道では斷じてない、苟も神ながらの道にいそしむ日本には決して適用を許さぬ異端邪説である。

八

要するに之迄の品評會に對する一般觀念は100石酒屋を1000石酒屋以上に價値づけると云ふところに無理がある。實力以上に世間をして買被らせやうとするから、そこに出品の技巧が何時の間にか僞巧になり、遂に其の僞巧を掩はん爲の言辭に窮した擧句の果が非凡にして圓滿な酒が品評會の優等酒だなど、量し酒質の科學的内容には少しも觸れず、三島神社の放鰻のやうなヌラリクラリとした言分では癩癩強い頼家卿ならずとも眞面目な出品者は癩癩を起さずには居られまい。成程今から過去30年の品評會史を回顧すれば品評會の入賞酒と同等の酒質が幾年月かを経て市場の販賣品のそれと一致する迄に改良されたかも知れないが、現在酒造營業者が品評會物と同じ品質の酒を採算を無視して造つて見ても否4貫匁のカーボンを使用しても何年かの後に知己を得てもかまわぬと云ふ美術工藝品と同じやうにストックのきく代物でない限り、時間を超越した10年先の嗜好を今の世で律して見ても何の役にも立ちますまい、宛ら地獄の苦行を此の世で修練する波羅門教徒の亞流を酌むやうなものだ。

九

最後に「審査を了へて落選の憂目を見た人々に對して氣の毒だ」と云はれて居るが幾年月かの努力の結晶がカーボンで抜き足らなかつたばかりに落選して何等報いらるゝところが無かつたとすれば氣の毒どころの沙汰でない、之程不都合千萬なことではない。榮光に涙あるのは理不盡な審査の崇で、感慨無量の涙は矛盾が齎らした不合理の罪である。何と云つても今や品評會の審査方法は根本的の一大革新を要すべき秋に迫つて居る。

從來慣行の審査方法は右の如く最早眞の醇良酒を甄別する方法では斷じてないことになつて了つて居る。勿論表面的に觀察すれば品評會の酒造發達に貢獻した效績は偉大なるものがあつたことは云ふ迄もないが、それと共に所謂醇良酒なるものに二様の意義を發生せしめ相互に著しき品質の軒輊を見るに至らしめたことは事實であり、所謂市販の酒と品評會の酒とは各別箇のコースを辿るべき運命に殞せしむるに至つたのである。其の結果兩者の一致を策し、酒造業をして固有の軌道に復歸せしめ、其の健實なる發達を庶幾せんとする要望に對し、一方では品評會の酒は純眞最高の理想的銘釀だから右から左に市場の販賣酒になるやうなものではない。それを一致せしめよと要求するのは一知半解の暴言だと自分の暴言を柵に上げ、いづれ何年かの後には市販の酒も斯うなるべきものだから今のうちに之を見本として採算を無視して迄も吟釀酒を造れと絶叫して居る一派も居るやうだが、もう少し冷靜に時代の趨勢と物の道理とを考へ直して見るがよい。

十

元來之迄の品評會に於ける審査員の喇酒評點と云ふものを以て一般に出品物固有の品質と誤認され、評點滿點の酒は何處へ持出しても滿點のものだとして成績表に活版刷で發表されなければ承知しないと云ふのが多くの出品者の心裡であるが、よくよく考へて見るとそれは大なる認識不足であ

つたことに気がつくであらう。元來其の満點なる評點は出品物其のものゝ品質を表示したものでなくて實は審査員の胸の中の刹那の感想に過ぎなかつたもので、何處へ持ち出しても満點で通る譯ではない。恰も夕靄を透して見た艶姿のやうなもので、嗚ぞかし別嬪だらうと想像した幻影を假に數字で記した迄のものに過ぎないのである。酒をスピリットと云ふからには物質でないかも知れぬさればと云つて此の幻影(喇酒評點)を以て本物(出品物其のものゝ品質)とすることの不可なる所以は苟も不眠症患者の幻覺でない限り三尺の兒童と雖も容易に納得すべき道理である。夫故之迄の品評會で官能的に優等と決した酒は極端に云ふならば主として影法師の優等である。勿論中には影法師と全く一致して居る本體もあるには相違ないが、全部悉く一致して居ると見る譯にも行くまい。然るに其の影法師と本體とをゴツチャにして捏ち上げたのが之迄の品評會の審査成績で、恰も勸業債券の當籤のやうなものだと云はれても致方はあるまい。其の證據には全國品評會が初まつて以來30年近くにもなつて居るのに、之迄品評會には殆んど見參したこともない本場銘柄品に近頃其の市場聲價が追隨することの出來た新規の地方酒があつたと云ふ噂は寡聞にして聞洩らした。然れども名譽賞乃至名譽大賞を贏ち得た天下の大吟醸でも白鷹以上の聲價を東京市場に博した例は未だ見當らない。尤も1升5圓以上の市價を稱へて居る「松竹梅」や「醉心」の現に市場にあることは事實だが品評會の成績が然らしめたかどうかは「知る人ぞ知る」と云ふべきだ。

十一

斯うなつては品評會は全く其の長所を没却し、單なる遊戯的の施設と云はれても強ち無理でもなからう。之が爲永年投ぜられた巨額の費用は如何なる結果を招來したかと云へば東京市場に於ける本場銘柄品を脅威して景品付販賣を餘儀なくせしめ、更に小賣業者を驅つて免許制度の要請に狂奔せしむるに至つたのではないか、之などは必ずしも不景氣が齎した結果とばかりは云はれまい。

然れども多年實施し來たつた品評會の功績も亦偉大なものがあり、今日酒造業の全般的發達は主として此の施設に負ふところ尠なからざる事實に鑑み、從來其の効果と共に發生した幾多の弊費を芟除し、眞に醸造技術の研磨に資すべき機關たらしむる爲には審査の方法に一大改正を加へ其の本來の使命を達成せしむるやうにすることは正に焦眉の急務と云はなければならぬのである。

凡そ如何なる飲食物の審査に當つても實際飲んだり喰つたりして見なければ其の品質の良否を識別することが出來ないと云ふやうなことは昔はいざ知らず現代の進歩したスピード時代にはあり得ない現象である。例へば小麥粉を原料として大量生産して居る「味の素」などは全部機械的に製造せられて居るに拘はらず、製品は一々試味した上に販賣して居るのではない、其の他砂糖でも燒酎でも多くの飲食物は一定の原料を使用して必ず目的とする一定の品質を具備した製品が出来るやうになつて居る。然るに清酒ばかりが除外例として一定の原料から豫定した一定の品質を具備した製品が出來ないと云ふのはどうしたものか、之は要するに製品に豫め一定の規格を設定して酒質を統一して置かないからであることは固より云ふ迄もないのである。

十二

然らば酒質の規格とは何であるかと云へば、それは云ふ迄もなく、清酒原エキス度のことである。原エキス度の設定は既に一昨年来斯界に提唱した吾人の主張であるが最早今日では我が業界の常識となつて居ると信ずるから、茲に其の意義の説明は割愛して置くが、今若し此の原エキス度を基調とした色相値、醗酵度、醇度、酒精比及偏光度の一定範圍を限定して公定成分比率を以て清酒の規格を定め、販賣者側に於て此の規格に適合せざる製品は市場品としないと云ふところ迄行きさへすれば商品としての清酒は酎酒と云ふやうな其の儘經濟價值を判別することの出来ない原始的官能審査をしなければ品質の良否が判らぬなどと云ふことは絶対になくなる筈で、斯うなつて初めて現代向の嗜好飲料とも云ひ得るし、日本の國民的飲料として世界の何處に出しても決して遜色あるものではない。

要するに品評會究極の目的は規格の統一した醇良酒を生産せしめ馳せて世界的飲料として四海に進出せしむるに在る上は、品評會の酒は決して市販酒と没交渉の存在でもなければ、其の入選酒を目標として脱色術を研究する機關でもない、されば市販酒を離れて品評會酒のあるべき必要もなければ、又ある筈もない、酒は固より藝術品のやうに飾つて置いて眺める代物ではない、飲むことに依つてのみ初めて藝術的境地が生れて来る。賣値が高く大衆の口に這入り切らぬやうな酒を造るのでは佛作つて魂を入れぬ誹は免かれまい。

十三

從來慣行の品評會は右の如く行詰のドン底迄來て了つて居る以上之を此の儘にして官能審査萬能主義で推通すことはどうしても吾人の良心が之を許さぬ。一日も早く科学的審査を實施して眞の吟醸酒を推奨することは正に焦眉の急務であると信ずるのである。尤も保守派の中には之迄通で差支ないと云ふ人も未だ多く我が業界に居るかも知れぬ。然れども夫等現状維持を望む一派は云ふ迄もなく酒造改良の何物たるかを理解せず、時勢の進運を認識せざるものと看做し、夫等の所論は取立て、問題にする迄もあるまいと思ふから吾人は吾人の信念に基づいて茲に新規な品評會の審査規程を設定し、之に依つて我が關東地方の品評會を實施し、全國に率先して合理的醇良酒の醸出に努力せんとするものである。規程は未だ完成しては居ないが其の根本方針の概要だけを示せば次の如くである。尤も之は今秋日本醸造協會關東支部主催で開催の豫定になつて居る第11回關東酒類醬油品評會の審査規程に本案に基く改正を加へて實施する見込であることを豫め斷つて置く。

(イ) 根本方針として科学的審査を主とし、官能的審査を従とす。

(ロ) 出品酒は全部分析に附し、次記各項を調査す。

1. 色相値(スタムマー氏比色計に依る)。
2. 比重(清酒メートル度数)。
3. 酒精分(屈折率と比重とを基調としてエキス分と共に算出す)。
4. 偏光度、總酸、總窒素及防腐劑の有無含量。

- (ハ) 前項化學成分に依り原エキス度、醱酵度、醇度及酒精比を算出す。
- (ニ) 色相値、醱酵度、醇度及酒精比の標準比率に依りて出品物を整理す。
- (ホ) 變味したるもの、窒素物の反應顯著なるもの、防腐劑の過量なるもの及偏光度の過大なるものは豫め除外して官能審査に附せず。
- (ヘ) 前各項に依りて整理したる出品物は之を原エキス度の順位に依り排列し、審査員の官能審査に附す。
- (ト) 官能審査は其の品質に應じ 1. 2. 3 の符號を以て入賞と否とを區分す。但し入賞歩合は全出品點數の約 4 割を以て標準とす。
- (チ) 擬賞品は更に官能審査に依りて其の等級を類別し、各等級に屬する個々の評點は各等級毎に夫々同一評點と看做し、優等100點、特選95點、入選90點とす。但し選外は原エキス度30度以上を85點、以下を80點とす。
- (リ) 前項に依り決定したる各等級に屬する擬賞品は標準色相値 (0.001 %クロム酸加里水溶液の液柱の高さ) に依り次の 2 類に區分す。
- 第 1 類 液柱250ミリメートルを超えざるもの。
- 第 2 類 液柱250ミリメートルを越ゆるもの。
- (ヌ) 各等級に屬する個々の審査成績は前項類別毎に原エキス度の順位に排列し、酒質と共に商品價値の甄別に資す。

十四

右は其の大綱を示した腹案であるから實施迄に多少の修正を加へるかも知れぬ。尙本案は品評會評議員會の決議を経て正式に之を決定し、成るべく早く發表する積である。此の科学的審査方法は日本に於て全く最初の試みではあるが從來慣行の官能啤酒の審査方法に比して決して遜色なしと信じて居るが或は吾人の豫期せざる缺陷なきを保し難い。若しそれが爲品評會實施の上に多少の不滿を抱く向が生ずるかも知れないが、吾人の意のあるところを諒とせられ豫め寛恕あらんことを願つて置く。

凡そ何事に依らず新規の試に對して非難の聲あるは世の常である。其の非難の聲あるべきを豫想して實行の域に邁進しなければ何時迄経つても品評會の弊實は排除することが出来ないばかりでなく、曳いて健全なる斯業の改善發達を庶幾する譯には絶対ゆくものでない。要するに苟も品評會を開催する以上其の品質と共に商品價値を甄別する施設でなければならぬと云ふことを飽く迄腦裏に銘し品評會を善用せられんことを切望するものである。(完)

(東京稅務監督局鑑定部 昭和10年1月10日稿)