

酒類総研

「日本酒評価用標準化グラス」開発に協力

日本酒の海外展開のツールに

酒類総合研究所（酒類総研）は、ガラス開発企業の JTC（大阪）が開発した

日本酒評価用標準化グラス「SAKE TASTING GLASS」に協力。三重県新酒品評会の審査に採用されたほか、仏パリで開催される日本酒コンクール「Kura Master」で審査するソムリエを対象にしたセミナーでも披露する予定。「伝統的酒造り」のユネスコ文化遺産登録など注目の集まる日本酒

の海外展開に向けたツールとして注目を集めそうだ。

これまで、日本酒の評価会などで使用する酒器やグラスに統一規格がなかったことから統一感と納得感のある日本酒の評価基準を導くためのグラスを企画。国内で酒類に関する唯一の公的機関の酒類総研の協力を得て商品化につなげた。

開発チームは、きき猪口など伝統的な酒器や国際規格 I N A O のティスティンググラスの特長と日本酒と

の特性について仔細に検討。作製した試作グラスは

酒類総研の研究員や国税局の鑑定官経験者、オブザーバーとして日本酒造組合中央会技術委員会のアドバイザーを求めた。提言では「昨今の香りの高い吟醸香を評価するには、重心を下方に設計しつつも寸胴型に近い

形が評価しやすい」「口元の傾斜は顎の上がり方を緩やかにする効果がある」など技術面をアドバイス。「試料の口への入り方、量のコントロールのしやすさ、過度に香りを留めすぎない適度なヘッドスペース容量」などの助言を得た。

完成したグラスは、香りの要素や味わいのボディ感を引き出す膨らみのあるフォルム、揮発成分から吟醸香の繊細さを感じ取るヘッドスペースがあり、試料をコントロールしながら舌全体で味わいの要素を感じ取る飲み口、スワリングに適した脚つきデザインに決まった。厚み 1・2mm、高さ 140mm（脚の高さ 60

mm）、容量 150cc、最大幅 60mm。

酒類総研では清酒や本格焼酎などの審査は、香り成分や味わい、色あいなどを確認するため、蛇の目模様の入ったきき猪口を使用していたが、コロナ禍の影響で目盛りのある蓋つきプラスチックカップに変更を余儀なくされた経緯があり、

日本酒の品質評価に関する専門的な知見からの協力が実現。グラス底部に酒類総研（N A T I O N A L R E S E A R C H I N S T I T U T E O F B R E W I N G）の「N R I B」が



三重県新酒品評会の審査の様子

品評会の審査で初めて採用。審査にあたった名古屋国税局の田島健一郎鑑定官室長は「グラスの構造によって出品酒それぞれの繊細な香り、味わいの細やかさが感じられた。理想的な形状でデザインも秀逸」と評価。三重県酒造組合の



グラスを使って利き酒を体験する日本酒愛好家

清水慎一郎会長も「品評会の審査だけでなく、テーブル上でも日本酒を演出するデザインに仕上がっている」と評価した。

4月中旬に名古屋市内で開催された日本酒の愛好家で行く「春の利き酒会」では参加者約 110 人がグ

ラスを使って東海地方の 15 蔵から出品された新酒のきき酒を品評会と同じ手順で体験。好評だった。フランス・パリで開催される「2025 年 Kura Master」のソムリエを対象にしたセミナーで披露する予定で、JTC 社は「これから日本酒を海外に発信するには各種品評会の審査で統一基準のグラスで評価された日本酒の言語化が必要と考えた。日本の国酒として認知を向上させるツールとなるような存在感のあるグラスを目指したい」と話している。容量メモリタイプのある 2 種類を 6 個セットで販売。JTC 社オンラインショップ（<https://shop.glassbacca.com>）から。

(K)



NEXCO 東日本によると、高速道路を逆走する事例は、全国で毎年 200 件前後起きていたという。SNS で流れている一般道での逆走事例も少なくない。それが本当なら、その合計は相当な件数になるはずだ。▼JAF の会員へのアンケートでは、狭い一般道で逆走に遭遇した割合は 26%、大半は一般道で、高速道での遭遇はそのうちの 8% だったという。つい最近も東北道で 3 人が亡くなる痛ましい事故が起きたばかり。▼逆走車を視認しても、それが逆走だと認知するまで時間がかり、加えて、接近速度は自分が運転するクルマの倍近くになるので、避けるのも容易ではないという。逆走を入り口で防ぐ手立てはないのだろうか。▼最近、街中では、人流に逆らい人と人の合間を縫うように歩く人、ぶつかりそうになっても避けるそぶりもみせない人、突然立ち止まりスマホに熱中する人、信号無視など無法者が少なくない。クルマでも同じことが増えているとしたら…。