

# 学長室だより

2018.10.15 NO.12

## 日本酒の実験、飲み会に脱線

国際教養大に赴任して丸5年半。このごろ、しみじみと秋田を味わっている気がする。と言っても、人情、風物、食べ物、行事など多彩である。秋田の酒もそのうちの一つで、秋田は名酒を大いに誇っている。

今年の夏、県酒造協同組合理事長の小玉醸造の小玉真一郎社長と懇談する機会があった。中には酒米を20%まで削って醸造する酒もあるというが、米粒一個が仁丹の粒くらいの大きさになるというから驚きだ。筆者もこうしたおいしい秋田の酒を堪能しているが、日本酒を飲むと、あることを思い出す。

と言っても、飲み過ぎによる失敗談ではない。四十数年も前になるが、私が米国のインディアナ大学博士課程に在学中、マーケティング・リサーチの科目を受講したときの思い出だ。

この科目は、消費者行動、行動心理学、企業戦略論など人間や企業の行動全体を網羅するもので、ほとんど数学と統計学で理論立てられている。授業は講義を受け身で聞くのではなく、学生が半年かけて実施する実証研究が主題となっている。

研究テーマを決めると、先行研究を渉猟し、分析モデルを構築し、集めたデータを分析し結論を導かなくてはならない。

テーマを決めるのに苦慮していた時、ある教授が「日本酒の利き酒の実証分析をやってみてはどうか」と提案してきた。その教授は来日した際にそのおいしさに感銘を受けたそうだ。彼は酒を爛することを知っており、酒の温度を変えていくと味が微妙に変わることも認識していた。その変化を、数学と統計学の幾つもの長たらしい式を駆使して分析しようと思ってきたのだ。私は「おもしろい」と思って同意した。

しかし、困ったことに、その当時、米国中西部では日本酒を売っているリカーショップが見当たらない。やっとの思いでシカゴの酒店で日本酒が入手できることを知り、バスに乗って一日がかりで店にたどりつき、カリフォルニアの醸造元が造った日本酒一升瓶を購入した。

そして実験の日。米国の大学院生6、7人に我が家に集ってもらい、数式でいっぱいアンケート用紙を配った。その紙に私が指定する時間に一定量の酒を飲んで舌で味わい、味の変化をアンケート用紙に記入してもらった。最初は常温から始めて、2度ずつ加熱した小さな瓶徳利から数滴ずつをワイングラスに注ぎ、一定の飲み方で飲んでもらった。皆神妙な様子で、試飲に参加していた。

実験も半ばを過ぎ、うまく結果が出そうだと期待していたとき、何人かが一升瓶から酒を注いで飲みだしてしまった。一人は「うまさにつられて、つい飲んでしまった」と、にやり。結局、実験は失敗に終わった。その後は、みんなが我が家の冷蔵庫からワインを持ち出してきて飲み会に。結局、別のテーマで報告書を提出した。

注) 朝日新聞秋田版「あきたを語ろう」からの転載です。以下 URL からもご覧いただけます。  
<http://www.asahi.com/area/akita/articles/MW20181015051550001.html>



鈴木 典比古

President Norihiko Suzuki, DBA