



ワインテイスティングの社会的役割とは何か：  
その誕生と地位の確立を背景に

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 大阪公立大学フランス文学会 公開日: 2024-05-17 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 天野, 沙織 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="https://doi.org/10.24729/0002000782">https://doi.org/10.24729/0002000782</a>

## 【論文】

# ワインテイスティングの社会的役割とは何か

—その誕生と地位の確立を背景に—

天野 沙織

*Saori AMANO*

## 1 はじめに

ワインは単に食中酒としての嗜好品に留まらず、食文化を形成するうえで重要な役割を果たしている。特に、ワインテイスティング（以下、テイスティングと略称）は、19世紀初頭にフランスで誕生してから半世紀の間に農業食品の新しいフレームワークを生み出すための手段としての地位を確立した。また19世紀における醸造学の発展は、美食学の進展と結びつき、ワインに関する議論や言説の慣習に影響を与えた。1916年にボルドー大学で醸造学の国家資格を取得したルイ・パスツールの弟子、Ulysse Gayan（1845-1929）の業績によってワイン言説の正当性が認められた。その後、この伝統は、フランスの醸造学者 Emile Peynaud 博士（1912-2004）に引き継がれる。

テイスティングに注目が集まるようになったのは、19世紀以降にテイスティングに関連する本が出版されたことに加え、1970年代に Emile Peynaud によるワインの官能分析とその手法が認知されたことによる。それまでテイスティングについては、最上級の表現、感嘆詞、誇張表現、華やかなイメージ以外は何も書かれていない時代があった（Léglise, 1984）。しかし Emile Peynaud が提唱した感覚的なワインの官能分析が醸造学の主要な分野の一つとなったことで、テイスティングの専門的な行動規範が確立されることになる。

こうした背景から、近年テイスティングという現象への理解が深まっている。しかし、ワインの歴史におけるテイスティングの役割を分析した研究はない。そこで本稿では、テイスティングの誕生からその地位の確立に至るまでの関連研究を整理し、これまで専門家によって洗練されてきたテイスティングの社会的役割を明らかにする。

## 2 なぜテイスティングをするのか

### 2.1 テイスティングの定義

テイスティングとは、ワインの味を鑑定すること、また、味利きをすることである。フラン

ス語では *dégustation* と表現される。この用語は、味わう行為を意味するラテン語の動詞 *degustare* に由来する。*dégustation* は、食べ物や飲み物の特徴を見極め、味わい、確認し、感じるために注意深く味わう行為を指す。国際的には *degustazione* (イタリア語)、*degustacion* (スペイン語)、*weinprobe* (ドイツ語)、*tasting* (英語) と翻訳される。*dégustation* という用語自体は 1519 年にはじめて登場しているが、18 世紀終わりまでは使用されることは稀であった (Peynaud, 2013)。またワインの世界では、味覚行為を 4 つに区別している。感覚を用いた観察、知覚の記述、既知基準との比較、動機づけられた判断である。また、*dégustation* という用語は、*analyse* (分析)、*évaluation sensorielle* (感覚評価)、*examen sensoriel* (感覚的検査)、*métrologie sensoriel* (感覚測定)、*examen organoleptique* (器官感覚評価)、*examen physiologique* (生理学的評価)、*mesure ou analyse des propriétés organoleptique* (器官感覚特性の測定や分析) などの専門的な分析の場においても用いられる。官能分析は「分析」、すなわち物質の構成要素を同定し、可能であれば定量化することを目的としている。一方、テイスティングは、感覚的な経験であるだけでなく、認知的、感性的な経験でもあり、テイスティングから得られる感覚情報は、自動的に認知プロセスの対象となる (Parr & Valentin, 2017)。またテイスティングは「質」と「喜び」を求める。両者には対立があるが、その違いを無視したりせず、補完的に考えるべきだと主張がなされている。化学分析、感覚分析、テイスティングの違いについては、「このワインにはアルコールが 12.5%含まれている」というのは化学分析、「このワインは他のワインと同じだ」というのは、感覚分析とテイスティング、「このワインには欠陥がない」というのはテイスティングであり、「このワインが好き」というのは喜びである。これらの違いは非常に曖昧だが、化学分析を伴う官能分析とテイスティングには明確な違いがあり、それらを適切に行うには、目的に応じた関心ごとを明確に区別する必要がある (Peynaud, 2013)。例えば、典型的なカベルネ・ソーヴィニヨン<sup>1</sup>のワインを探している消費者とピラジン<sup>2</sup>を研究対象とする研究者は、同じピーマンに近い特徴に興味を持っているがそれぞれの関心ごとは異なる。そのため、目的を限定することで状況を簡素化し、適切なテイスティングを行う必要がある。このような背景から、テイスティングは、立場に応じた定義がなされている。ソムリエの職責におけるテイスティングは、ワインの過去 (どこで、どんなブドウ品種から、どのように造られ、熟成さ

---

1 カベルネ・ソーヴィニヨン (Cabernet-Sauvignon) とは、赤ワインを生み出すブドウ品種のことである。イソブチル・メトキシピラジン (Isobutyl-methoxypyrazine) を多く含む性質がある。

2 ピラジンとは、イソブチル・メトキシピラジン (正式には 2-Isobutyl-3-methoxypyrazine 以下、IBMP と略称) という物質で、ピーマンにも多量に含まれる。ブドウが熟するとともにこの物質は減っていき、完熟の状態になると、知覚できないレベルにまで減る。カベルネ・ソーヴィニヨンをはじめとしたボルドー原産のブドウ品種は、IBMP を多く含む。テイスティングのコメントで使われるピラジンは、通常はこの IBMP を指す。

れたか), 現在 (どのような状態, 特徴をもっているか, どのように楽しめるか), 未来 (どのように発展してゆくか, どれくらいの保存が可能か) を知るためのワインのプロファイリングであると定義されている (一般社団法人日本ソムリエ協会, 2023) .

官能分析におけるテイスティングは, 品質を評価したい製品を注意深く味わうこと, 人間の感覚, 特に味覚と嗅覚の感覚に頼ること, さまざまな欠点と品質を探求し, それらを表現しようとする事, またそれを研究し, 分析し, 説明し, 評価し, 分類することであると定義されている (Ribéreau, 1961) . この定義は現在でも広く用いられている.

## 2.2 テイスティングの種類

テイスティングは, ワインの仕事に携わる立場によって異なり, その種類は多岐にわたる. Claude Sarfati は *La Dégustation des vins* (1981) において, テイスティングが行われる場面を5つに分類している. ①承認前の官能検査のためのテイスティング, ②研究のためのテイスティング, ③コンテストのためのテイスティング, ④評議会の意欲を向上させるためのテイスティング, ⑤アマチュアがワインを楽しむためのテイスティングである. さらに, Emile Peynaud は *Le Goût du vin* (2013) において, 場所, 責任者, 人数, 目的, 仕事の種類に分類した上で, テイスティングを以下のように整理している. 次の表は, Claude Sarfati が分類した5つの項目以外にもテイスティングはさまざまな種類が存在することを示すものであると同時に, その目的も明らかになることから, すべての項目を省略することなく掲載する.

表 : さまざまなテイスティングの種類

種類	場所	責任者	人数	目的	仕事内容
熟成中のブドウ	ブドウ畑	栽培責任者	1~3	最適な収穫日の判断	味の説明
発酵中のブドウ搾汁	醸造所	醸造長	1~3	発酵・ブレンドの選択	味と香りの評価
熟成	醸造所	醸造長	1~3	進行のモニタリング	味と香りの評価
調合	試飲所 <sup>3</sup>	企業責任者・醸造責任者	2~5	ワインブレンドの構築	補完の説明と選択
瓶詰	醸造所 試飲所	醸造長	1~3	ワインの最終手入れ	全成分分析
法令許可	専門室 試飲所	公式委員会	3	原産地呼称の受入・拒否	不適格なワインの排除
商業許可 1	醸造所	仲買人	1	購入提案	購買のための選択
商業許可 2	購買試飲所	ワイン流通業者	1~3	購入決定	企業要件に一致するワインの選択
商業許可 3	購買試飲所	購買担当者	1~3	消費市場への導入決定	市場適応ワインの選択

3 試飲所は, Dégustoir という新語であり, テイスティングをするための静かで清潔な場所を指す.

実験	専門室 試飲所	実験責任者	10~20	有意な違いの明確化	詳細な説明, 違いの 証明
コンクール	特別施設	責任者	3~5	良質な選択	評価と説明
専門家による鑑定	試飲所	技術責任者	1	基準や仕様に対する適合性を確認	説明と比較
不正行為取締	試飲所	DGCCRF <sup>4</sup>		規制に対する適合性を確認	説明と比較
ソムリエ	レストラン	ソムリエ	1~3	品質、顧客、価格のバランス	説明
個人購入	店舗	店主	1か2	最高品質と価格の選択	
消費	ダイニング ルーム	会食者	2以上	最良の喜びの達成	

出所) Paynaud, 2013, *Le Goût du VIN 5e édition* に従い, 筆者作成.

テイスティングは、ワインの仕事の基礎であり、ワインの仕事に従事するものが共通して備えるべき技術である。先行研究におけるテイスティングをめぐる考え方で一致しているのは、充実したテイスティングを行うためには、各状況におけるテイスティングの役割を理解し、慎重に実行するべきであるという主張である (Sarfati, 1981; Peynaud, 2013; Parr & Valentin, 2017)。次章で述べるように、ワイン生産者、仲買業者、販売者、醸造学者、ソムリエなどの専門家によるテイスティングの役割は明確である、しかし、一般消費者にとってのテイスティングの価値についての議論は乏しい。ワインが単なる消費対象としての価値から、特定の文化的な側面における経験的な価値へと変容する可能性があるかと仮定すると、テイスティングがこれまでにどのような社会的役割を担ってきたか概観することは、今後、一般消費者にとってのテイスティングの価値を考察する上で有意義であろう。

### 3 ティスティングの役割

#### 3.1 伝統的ワインの味の再構築

一般的にワインの世界では知らない人はいないフィロキセラ危機は、テイスティングの役割の歴史を語る上でも欠かせない。フィロキセラとは、ブドウ樹を枯らせてしまう恐怖の伝染病のような存在であり、その正体はブドウネアブラムシという人間の目には見えないほどの小さな昆虫である。19世紀、このフィロキセラの幼虫がブドウ樹の根や葉から樹液を吸って成長することで、世界中のブドウ樹を枯死させた<sup>5</sup>。フィロキセラ危機後のヨーロッパのワイン産地で

4 DGCCRF とは、Direction générale de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes の略称であり、競争・消費・詐欺防止総局を指す。市場における公平な競争の確保および消費者の保護を任務とするフランスの経済・財務省内局のことである。

5 フランスでフィロキセラがはじめて発見されたのは1863年である。政府は、対策調査委員会を組織し、モンペリエ大学の Jules Emile Planchon 博士をアメリカに派遣した。Planchon 博士はアメリカ原産のブドウのリパリア種、ルペストリス種、ベルランディエリ種の根に、ヴィティス・ヴィニフェラの枝を穂木として接ぎ木した苗を植えることでフィロキセラの被害を沈静化させた(一般社団法人日本ソムリエ協会, 2023)。

は、ワインの品質の基準を再構築する必要性が生じたのである (Garrier, 1989 ; Pouget, 1990) . 新しく順応したブドウ品種によって製品化されたワインが伝統的なワインの味わいとは異なると言われているのは、危機からの回復の文脈において、伝統的なワインの味という概念を再構築した生産者の挑戦がある (Le Boulc'h, 2017) . フィロキセラ危機により、病気になったブドウ樹からできたワインを見つけ、診断を行い、それらを治療することを目的とした新しい形態のテイスティングの技術的知識が求められた。一方で、このことは一つの課題を生み出したと言える。それは、専門的な知識と化学的分析によって主な欠陥を見つけることは可能となったが、ワインを質的特性のある飲み物として特定することはできなかったことである。当時の産業規模ではガラス瓶が容易には入手できなかったため、テイスティングは、特定の技術を必要とする貯蔵中のワインの品質管理の役割が強かった (Bouneau et al, 2008) . ワインは熟成することで味わいが増える、生きた製品である。したがって、ワインの保管は非常に複雑であり、そこが他のアルコール飲料とは異なる特徴である。この特性がテイスティングの必要性を示す一因である。

### 3.2 パリ・テイスティング

パリ・テイスティングとは、1976年にアメリカ建国200周年に合わせてアカデミー・デュ・ヴァン<sup>6</sup>の創設者である Steven Spurrier が主催したワインイベントである。このイベントにおいてフランスの銘醸ワインとカリフォルニアワインがブラインド・テイスティングによって比較された。ブラインド・テイスティングとは、ワインボトルのラベルを隠して行うテイスティング方法である。味、色、香りからワインの銘柄やブドウ品種などを正確に判別する試みであり、視覚による先入観を排除してワインを評価することができる。このブラインド・テイスティングの結果、それまで無名であったカリフォルニアワインが、最高級とされるフランスワインを抑え、白ワインと赤ワインの両方で1位を獲得したのである。後にパリスの審判<sup>7</sup>とも呼ばれるこのブラインド・テイスティングの結果は、世界中に衝撃を与えた。カリフォルニアワインの品質の高さが国際的に認知されると同時に、フランスのワイン生産者が他国のワインに興味を持つようになった。これにより、栽培や醸造技術に関して世界的な情報交換が促進され、結果

---

6 アカデミー・デュ・ヴァン (Académie du Vin) は、イギリスのワイン評論家 Steven Spurrier によってパリに創設されたワインスクールである。このワインスクールは、1987年に日本に進出し、先駆的な存在としてワイン文化の普及に寄与した。

7 ギリシャ神話の女神ヘラ、アテナ、アフロディテの中で誰が最も美しいかを判定し、トロイア戦争の遠因となったパリスの審判を描いた作品である。同じ画題の作品がいくつか残っており、試飲会を取材した米国タイム誌のジョージ・テイバーが、この有名なギリシャ神話の挿話になぞらえて、記事のタイトルとした (Taber, 2005)。

的にワインの品質が向上する契機となった。つまり、ブラインド・テイスティングは、ワインの品質を高める役割を果たしたことになる。また、専門家の主観的な判断によってそれまで評価されることのなかったワインが相対的に評価されたことで、対象物に価値が付与された。このイベントでは、カリフォルニアワインとフランスワインの比較であることが述べられたうえで、フランスのワイン界を代表する9人によって審査が行われたことからブラインド・テイスティングがワインの評価に影響を与えたことは明らかである。もし、審査員がワインボトルのラベルを見ながらテイスティングをしていたら、フランス勢が圧勝していたことは、当時のワイン事情を知る者であれば、誰もが疑うことはない。しかし、フランス側は、自国のワインがカリフォルニアワインに負けたことで、テイスティングイベントに対するクレームを出したのである。具体的には、パリ・テイスティングで供されたボルドーワインは、瓶詰めしてから5、6年しか経っていなかったため、状態が良くなかったという内容である。そこで、10年後の1986年に再度、比較テイスティングが行われた。しかし、結果はまたしてもカリフォルニアワインが上位を占めた。1976年のパリの審判以前にも、フランスとカリフォルニアの対決は開催されており、カリフォルニアがフランスワインに勝利したこともあったが、その際は審査員が無名であったために注目されなかった。この出来事は、ラベルを見ないでテイスティングすることの重要性を世界に示した。また、先入観を排除した状態で専門家が主観的評価を行った結果、客観的に価値のあるワインが評価された。このことは、新しいワイン文化の形成に寄与した。

### 3.3 ティスティングは専門家だけに限られたものか

ワイン造りでは、ブドウの栽培段階からグラスに注がれる瞬間に至るまで、品質を評価するためのテイスティングが不可欠である。また2004年から、フランスが加盟している欧州連合は、一次生産を除くすべての食品の生産、加工、流通事業者にHACCP（危害分析重要管理点<sup>8</sup>）の概念を取り入れた衛生管理を義務付けている。食品の製造・流通がグローバル化している今、食品の安全性を向上させていくことが世界各国の共通の課題である。

ワインに関して言えば、テイスティングの専門家たちが厳密な審査で認めた製品にのみボトルリングが許可される。製造に関わる工程はすべてHACCPの基準に則り管理されており、これまで以上にテイスティングの役割が重要性を増している。ワイン従事者は、ブドウ栽培からワインの提供、その消費に関わる各段階において、それぞれの責任が課せられる。そのため、テイスティングは長年の経験と訓練を受けたテイスターに委ねられている。ワイン生産者と貿易

---

8 HACCP（ハサップ）とは、Hazard（危害）、Analysis（分析）、Critical（重要）、Control（管理）、Point（点）の5つの単語の頭文字に由来する衛生管理の手法である。

業者の間の商業仲介者であるブローカーによるテイスティングは、専門家としてのアドバイザー、展示説明、審査の役割を果たす。それと同時に、承認前の官能検査のためのテイスティングを通じてワインを認証し、保証する責任を担う。一方、ネゴシアン<sup>9</sup>は、購入したワイン、キュヴェ<sup>10</sup>の準備、熟成、瓶詰、販売の段階までテイスティングを行う。そして最終テイスティングの後に、ワインのボトルに自分の名前をサインする。つまり、ワインの味わいに対して全責任を負っている。生産者は、特定の農産物としての価値を有するワインの品質を高めるために、テイスティングを行う。これは、ワインの原料がブドウであることに起因する。ワインの味わいは、ブドウの種類、栽培環境、収穫のタイミングなど、ブドウそのものの品質に大きく依存するからである。

このように、ワインの専門家にとって、テイスティングは不可欠である。自明のことではあるが、ワインの専門家と一般消費者のテイスティングの違いは、専門家が仕事として特別な責任を負っているのに対し、一般消費者にはそれが求められていないことである。しかし、一般消費者にとってのテイスティングの価値を軽視することはできない。フランスにおけるワインの個人消費と頻度の決定要因に関する研究によれば、世帯構造、性別、地理的位置、家族構成だけでなく、誰とどのような状況でワインを楽しむのかという「社交性」が消費決定に影響を与える (Ayoub et al, 2001)。社会的地位、婚姻状況、教育、健康などに対する個人の認識や「価値観」も消費決定に影響を及ぼす (Ayoub et al, 2001)。このように、ワインの個人消費の決定要因は多岐にわたっている。生産者が農産物としての価値を高め、専門家がその品質を保証したワインに対して、最終的に意味や価値を付与するのは、消費者である。つまり、テイスティングは、専門家だけに限られるものではなく、一般消費者にとっても価値をもたらすと言える。専門家と一般消費者の立場の違いを考慮しつつ、テイスティングの役割や目的を再評価することは、ワインの個人消費の決定要因に新たな視点を加えるものであり、テイスティングの重要性やワインの楽しみ方についての洞察をもたらす。本稿で筆者が強調したいことは、*Acceder au sens par les sens* (感覚を通じて意味や価値にアクセスすること) がテイスティングの本質であるという視点だ。これは、フランス語の *sens* が感覚、官能、分別、思慮、意見、観点、意味、意義、価値など多義的な言葉であることに基づいて筆者が考案したフレーズである。ワインという対象物を消費者がどのように味わうのか、つまりワイン言説を分析する上で前提となる考え方である。

---

9 ネゴシアン (négociant) とは、「卸売業者」や「卸売商」を意味するフランス語で、ワインの流通に携わる業者のことを指すことが一般的である。

10 キュヴェ (cuvée) とは、ワインの醸造に使う「醗酵樽」のことを指す言葉である。現在は「ブドウの搾汁」、「未完成のワイン」、「ワインの完成品」のいずれかを指すときに用いられる。

### 3.4 味は多感覚（マルチモーダル）知覚の対象

De gustibus non est disputandum は、味については議論すべきではないという意味のラテン語の格言である。確かに、味わいについての一般的な評価は困難である。しかし、味覚に関するあらゆる科学的研究は、味覚、栄養科学、そして人文科学の領域間で最低限の対話を前提としている。したがって、飲食体験の背後にある科学的な側面を基盤として、テイスターの主観がどのように表現されるかを分析することが可能となる。味の記述と評価という二つにおいては、味そのものの分析に価値がある一方、文化的な側面においても価値をなす（源河、2022）。ワインに関する議論や研究は、適切なコミュニケーションと発展した学術的背景がある場合に形成されるものであるため、より多角的なアプローチが求められる。本稿においてテイスティングの役割を探求していることもその一環である。味わいを言語化しなくてもワインを飲むことは可能であるが、味わうというテイスティングの行為なくしては、その味わいを言語化することはできない。

テイスティングは、一般的に視覚、嗅覚、味覚の感覚を用いて、味わいや特徴を表現し、質を評価することを指す。ワインの味わいや香りを記述するために使用される表現については、専門用語集、辞書、その他の媒体を含む語彙分析が行われている。しかし、テイスティングは感覚的な経験であると同時に知的経験でもあるため、関連する研究を網羅的に捉えなければならない。実際、これまでに風味知覚に基づく研究では、テイスティングがいかに複雑であるかが示されている（Polášková et al, 2008）。テイスティングに関連する発見は、競合する多感覚刺激が相互作用を引き起こすことであり、その中でも特に頻繁に用いられるのは、味の知覚に対する香りの影響である。例えば、イチゴの甘い香りという事前の知識によって、ワインの味わいに影響を与えることが示されており、この効果が学習の観点から説明できる可能性があることが示唆されている（Parr & Valentin, 2017）。この問題は後に、テイスティングが必ずしもプラスの効果を持つわけではなく、知覚バイアスと文脈効果の影響によってワインの味を正確に識別できなくする可能性があることから、テイスティングが知覚の阻害要因となる懸念を引き起こした。それでは、テイスティングは誤った判断を促す可能性があるため、必要ないのだろうか。次節では、この問題についての先行研究を取り上げ、それに基づき考察を行う。

### 3.5 ワインの色調が味わいの知覚に与える影響

ワインの色調はそのワインの品質や香り、味わいを予測するための手がかりとなるだけでなく、香りや味わいの知覚を変容させることが報告されている（Wang, 2019）。これは知覚バイアスとして知られ、専門家がとくに陥りやすいものである。専門家がワインに関して持って

いる知識は、色であれラベルのデザインであれ、実際に経験しているものを圧倒してしまう。つまり、自分の知識をトップダウン式に優先させ、知覚を曇らせてしまうのである。例えば、色に依存するということは、テイスター、特に専門家が色に起因する嗅覚のバイアスを示すことが多いことを意味する。

ワインの初心者と専門家を対象とした大規模な実験では、ワインの色、特にロゼワインのピンク色が、知覚される香りと風味の両方にどのような影響を与えるかが示された。白ワインと赤ワイン、そして同一の白ワインがロゼワイン様に着色されたワインの3サンプルを順番に提示し、香りと味わいの特徴を評価用語で記述するとともに、味わいの知覚強度や嗜好性の評価を行った。その結果、ロゼ様に着色された白ワインに対しては、着色されていない同一の白ワインと比べて赤系の果実の香りの表現が多く用いられていることがわかった (Wang, 2019) 。この「赤系の果実の香り」に分類される表現には、「赤い果実のような」や「イチゴジャムのような」などがある。赤ワインやロゼワインに対して記述される典型表現である。この実験において、専門家はこれらの典型表現を用いて味わいを説明した。実際にテイスティングしたワインはロゼワインではなく、白ワインであったため、本来適切とされる表現は「柑橘のような」「グレープフルーツのような」などであった。この実験によって、ワインの色調は香りと味わいの知覚に影響を及ぼすことが示された。言い換えると、視覚という感覚機能を用いてテイスティングを行った結果、ワインの種類を誤って判断したことを意味する。ワインに対する反応や嗜好には文化差があるため、日本人を対象とした研究も行われた。その結果、ワインの色調による香りと味わいの知覚への影響は、日本人でも同様に生じることが明らかにされた(大沼, 玉利, 2023) 。

これらの研究は、ワインの色調が味わいの知覚に与える影響を明らかにした点で有益である。しかし、これらのアプローチは、ワインの組成を正確に特定することが唯一の正解であるかのような前提を含んでいる。この前提でテイスティングが行われてしまうと、一般消費者はワインに対して正解を求めてしまうようになり、本来自分が感じた味わいを自由に表現することをためらいかねない。テイスティングは、ワインを楽しむ場を喜びに満ちたものにし、誰もが自分の感じた味わいを素直に表現できるような環境を作り出すコミュニケーションツールとしての役割を秘めている。そのため、テイスティングをワインの品質や専門家の卓越性を示すための役割に留めるのではなく、テイスターが香りや味わいをどのように認識し、記憶や感情と結びつけているのかという視点でテイスティングそのものを再考することは有意義である。先に述べた通り、テイスティングの目的は単にワインの組成を正確に特定することだけではないからである。

#### 4 おわりに

ここまで、テイスティングの言葉の定義を示し、様々な立場に応じて複数の定義が存在することを提示した。また、テイスティングの種類に応じて目的と役割が異なることも明らかにした。これまでのテイスティングの社会的役割は、ワインの品質向上に寄与することであり、その地位はフィロキセラ危機による専門家の審査や食品衛生管理の必要性によって確立された。ワインの歴史におけるテイスティングの役割を明らかにする過程で、テイスティングの研究領域が専門家だけに限定されている懸念が浮き彫りになった。テイスティングの役割や目的を再評価することは、ワイン購入決定の決定要因に新たな視点を加えるものであり、テイスティングの重要性やワインの楽しみ方に洞察をもたらす。近年、スーパーマーケットなどでは、商品の生産者に関する情報や写真が多く提供されるようになり、消費者が商品に対して関心を持つ機会が増えている。特にワインは、生産者の個性が製品に反映されることが多い。生産者が農産物としての価値を高め、専門家が品質を保証したワインに対して、最終的に意味や価値を付与するのは消費者である。これらを考慮すると、3で示した *Acceder au sens par les sens*（感覚を通じて意味や価値にアクセスすること）がテイスティングの本質であるという視点を共有することは有意義である。なぜならこの視点は、ワインという対象物を消費者がどのように味わうのか、つまりテイスティング言説分析の起点となりうるからだ。専門家によって洗練されてきた過去のテイスティングの役割を明らかにするだけでなく、ワイン新興国である日本の立場から「これからの」テイスティングの役割を探求していくことを今後の課題とし、それについては稿を改めることとしたい。

(大阪公立大学大学院博士後期課程)

本研究は、JST 次世代研究者挑戦的研究プログラム JPMJSP2139 の支援を受けたものです。

#### [参考文献]

- Ayouz, Mourad, et al. (2001) « Les déterminants de la consommation individuelle de vin en France », Cahiers d'Economie et sociologie rurales, 60-61, pp. 75-110.
- Bouneau, Christophe, Figeac, Michel (2008) *Le verre et le vin de la cave à la table du XVIIe siècle à nos jours*, MSHA.
- Fribourg, Gilbert, Sarfati, Claude, *La Dégustation, connaître et comprendre le vin: Méthodes pédagogiques et exercices pratiques*, Edisud.
- Garrier, Gilbert (1989) *Le phylloxéra: Une guerre de trente ans, 1870-1900*, Albin Michel.
- 源河亨 (2022) 『「美味しい」とは何か 食からひもとく美学入門』中公文庫。
- 一般社団法人日本ソムリエ協会(2023) 『2023 日本ソムリエ協会教本 J. S. A ソムリエ J.

- S. A. ワインエキスパート』一般社団法人日本ソムリエ協会.
- 笠原信松 (1980) 「ワインの味」『醸造協会雑誌』Vol. 75, No. 8, pp. 631-634.
- Le Boulc'h, A. Elisabeth (2017) « Histoire de la greffe végétale au XIXe et XXe siècle. : enjeux scientifiques d'une pratique horticole », Thèse de doctorat en Histoire Contemporaine, Université de Nantes.
- Léglise, Max (1984) *Une initiation à la dégustation des grands vin*, Laffitte.
- Merriam-Webster.com Dictionary, Merriam-Webster, <https://www.merriam-webster.com/dictionary/de%20gustibus%20non%20est%20disputandum> (2023年12月1日アクセス)
- Nourrisson, Didier (2013), *Crus et cuïtes, Histoire du buveur*, Perrin.
- 大沼卓也, 玉利和也 (2023) 「ワインの色調が香りと味わいの知覚に及ぼす影響」日本味と匂学会, 第57回大会ポスターセッション B-63.
- Parr, V. Wendy, White, K. Geoffrey, Heatherbell, A. David (2003) « The nose knows: influence of colour on perception of wine aroma », *Journal of Wine Research*, No.14.
- Parr, V. Wendy, Valentin, Dominique (2017) « Le sens du vin: Contribution de la psychologie cognitive à une meilleure compréhension de la dégustation du vin et des dégustateurs », *Revue des Oenologues et des Techniques Vitivinicoles et Œnologiques*, 163, pp.48-51.
- Peynaud, Emile (2013) *Le Goût du VIN 5<sup>e</sup> édition*, DUNOD.
- Pineau, Bénédicte, Barben, Jean-Christophe, Leeuwen, van Cornelis, Dubourdiou, Denis (2010) « Olfactory specificity of red- and black-berry fruit aromas in red wines and contribution to the red Bordeaux wine concept », *Journal international des sciences de la vigne et du vin*, Vol. 44, No.1.
- Polášková, Pavla, Herszage, Julian, Ebeler E. Susan (2008) « Wine flavor: chemistry in a glass », *Critical Review*, No.37.
- Pouget, Roger (1990) *Histoire de la lutte contre le phylloxéra de la vigne en France. 1868-1898*, INRA.
- Poupon, Pierre (1988) *Plaisirs de la dégustation*, Confrérie des Chevaliers du tastevin.
- Ribéreau-Gayon Jean, Peynaud Emile (1961) *Traité d'œnologie*, tome 2, Ch. Béranger.
- Sarfati, Claude (1981) *La Dégustation des vins : Méthode pédagogique et exercices pratiques*, Université du vin.
- 佐々木静郎 (2017) 「テイスティングについて」『におい・かおり環境学会誌』No. 48.
- Taber, George M (2005) *Judgment of Paris: California vs. France and the Historic 1976 Paris Tasting that Revolutionized Wine*. New York: Scribner.
- Wang, Qian Janice, Spence, Charles (2019) « Drinking through rosé-coloured glasses: Influence of wine colour on the perception of aroma and flavour in wine experts and novices », *Food Research International*, Vol.126.