

## 基本方針

- ・それぞれ個別に認知されうる香味特性には用語を対応させる。
- ・類似香味の用語はまとめて配置する。
- ・一つの香味特性には重複して名前をつけない。
- ・良い/悪い、若い（新鮮）/熟成した、調和/不調和などの用語は排除する。
- ・可能な限り用語の意味は、容易に入手できる標準見本で説明する。
- ・これらの香味特性は、現在共通認識が確立している、または、標準見本を用いることで共通認識可能なものとする。
- ・シェリー様など、酒の名称で用語を説明しない。
- ・英訳可能な用語を中心とするが、泡盛に固有な用語は残す。

### 【補足事項】

- ・この用語体系は、研究成果に伴って改訂する。
- ・「雑味（ぎつみ）」は、現在一般的に使用されている用語だが、「苦味、うま味、渋味及び口あたりが不快な味」という複合的感覚および主観的感覚が強いため、この用語体系からは排除する。
- ・「〇〇様」は、類似した特性をまとめた言葉と考えられるため第 1 層までの使用とし、第 2 層では使用しない。
- ・化学物質名については、たとえばジアセチルとし「臭」を使用しない。
- ・「臭」「香」については、良いにおいであるか悪いにおいであるかの意味では使い分けず、現在使用されている用語とする。
- ・例外的に、「バナナ」と「酢酸イソアミル」、「リンゴ」と「カプロン酸エチル」については別名で同クラスに、「白梅香」、「フルフラーン」、「バニラ」、「カラメル様」、「石鹼様」については同名で別クラスに重複して存在する。
- ・「古酒香」、「白梅香」、「熟れたほおずき」、「雄ヤギ」については、平成 29 年 4 月現在共通認識が確立していないが暫定的に掲載している。今後検証を進め、更新する予定である。