

## 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（ごつみ）」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。
- 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」、「パイナップル」と「イソ酪酸エチル」については別名で同クラスに、「ドライフルーツ」、「フルフラール」、「バニラ」、「カラメル」については同名で別クラスに重複して存在する。
- 「白梅香」、「熟れたほおずき」、「雄ヤギ」については、共通認識が確立していないが暫定的に掲載している。