vinetur

ビールによくある5つの風味上の欠点を見分ける方法

段ボール、バター、野菜のような香り。少し立ち止まり、注意深く嗅いで、ビール本来の香味と比べると、思っている以上のことがわかるかもしれません。

2026年11月9日（月）

ビール：起こりうる5つの欠点



まずは香り

清潔なグラスに少量注ぎ、空間を残して短く香る。飲むなら、味・質感・余韻を見る。冷たさで香りが隠れるなら、少し温度を上げる。



強さとスタイル

予想外の香りがあっても、必ずしも欠点ではない。想定プロファイルを確認。
以下は目安であり、成分や原因を断定しない。
においだけでは安全性は確認できない。



紙や段ボール

紙や段ボールをはっきり思わせるなら、熟成劣化や酸化の可能性。単に香りの弱いビールと、その特有のにおいは別物。



バター

ジアセチルの手がかりになりうるが、モルトのキャラメル香とは別。ほのかなら一部のスタイルに合うこともあるが、強いバター香はたいてい不調和。



切った青リンゴ

アセトアルデヒドの手がかりになり、可能性の一つとして発酵や熟成の不十分さと関係することがある。このはっきりした香りを、漠然としたフルーティーさや酸味と混同しない。



加熱したトウモロコシ

DMS（ジメチルスルフィド）の手がかりになりうるが、原料にトウモロコシがある証拠ではない。スタイル次第で、ほのかなら合うこともあるが、強いとたいてい不調和。



スカンク臭

光でホップ由来化合物が変化し、あの動物的で鋭いにおいが出ることがある。温まったことと同義ではなく、腐った卵のような別の硫黄臭とも違う。



診断より描写

不快なら、無理に飲み続ける必要はない。
伝えるなら、何をどの程度感じたかを言う。
「バター香がかなり強い」のほうが、未確認の原因を決めつけるより役に立つ。

段ボール、バター、青リンゴ、加熱したトウモロコシ、スカンクは感覚を表す手がかりであり、原因を断定するものではありません。香りの強さとビールのスタイルが、その香りが不調和かどうかを考える助けになります。 AIで生成された学習用イラスト。

ビールに違和感があると気づくのに、化学の知識や正式なテイスティングの訓練は必要ありません。このガイドでは、ビールの教育で広く使われる5つの感覚的な手がかりを見分け、特定のスタイルに備わる特徴と区別し、残念な一杯の印象を簡単な言葉で表す方法を紹介します。

いつもと違う香りが、必ずしも欠点とは限らない

ここで取り上げる5つは、世界共通の順位づけではなく、ビールに起こりうる問題をすべて網羅するものでもありません。段ボール、バター、青リンゴ、加熱したトウモロコシ、スカンクという日常的なものを手がかりに、感覚の記憶を鍛えられるため、教育の場でよく選ばれています。

予想外の香りを欠点と決めつける前に、強さと文脈の2点を考えるとよいでしょう。かすかな香りは一部のビールの特徴かもしれませんが、同じ香りでも、ほかを圧倒するほど強ければ不釣り合いに感じられることがあります。また、すべてのビールが淡くニュートラルなラガーのような香りや味を目指しているわけではありません。果実、スパイス、コーヒー、チョコレート、強いホップの風味は、いずれもごく自然な特徴になりえます。

もうひとつ注意が必要です。こうした連想は役立つ手がかりですが、それだけでグラスの中にどの化合物があるのか、なぜ存在するのかを証明するものではありません。感じたことをより明確に表す助けにはなりますが、醸造、保管、提供に関する具体的な問題を確認できるわけではありません。また、風味を判断することと安全性を評価することは別です。こうした香りがしないからといって、ビールの安全が保証されるわけではありません。

まず嗅いで表現し、飲みたい場合は味わう

まずは、清潔なグラスに少量を注ぎ、液面の上に香りがたまる空間を残すのが簡単です。グラスを鼻に近づけ、短く嗅いでみましょう。私たちが風味と呼ぶものの多くは、まず香りを通して認識されます。最初のひと口の前に、数秒立ち止まってみる価値があります。

味わう場合は、3つの点に注意してください。嗅いだ香りを裏づける風味は何か、口の中にどんな質感が残るか、余韻がどれくらい続くかです。香りではほとんど感じなかった特徴が、飲み込むと明確になることもあれば、その逆もあります。冷たさで香りが感じにくくなっているなら、少し温まるのを待って、もう一度嗅いでください。決まった温度にこだわったり、室温になるまで待ったりする必要はありません。

診断する前に、感じたことを表現してみましょう。「湿った段ボールを思わせる」「バターの香りが強い」「加熱したトウモロコシの余韻が残る」といった言い方は、ただ「まずい」と言うより役立ちます。想定された風味を尋ねたり、店や醸造所に感想を伝えたりする場合にも、より伝わりやすい表現です。

より注意深く観察する簡単な方法

1. 清潔なグラスに少量を注ぎ、ビールの上に空間を残します。

2. 最初のひと口の前に、グラスを鼻に近づけて短く嗅ぎます。
3. 冷たさで香りが感じにくい場合は、少し待ってからもう一度嗅ぎます。
4. 味わう場合は、風味、質感、余韻に注目します。

紙や段ボール：熟成と酸化のサイン

ビールがはっきりと紙や段ボールを思わせるなら、通常は熟成や酸化に伴う劣化を示しています。単調で紙のような印象だけではないこともあります。ホップの香りが弱まり、ビール全体の生き生きとした感じも失われている場合があります。

大切なのは、単に「香りがあまりしない」と結論づけるのではなく、段ボールや紙を思わせる具体的な印象があるかを確かめることです。香りが穏やかでシンプルだったり、とりたてて表情豊かでなかったりしても、酸化しているとは限りません。香りの弱さを、はっきりとわかる段ボールの香りと取り違えると、早まった判断につながります。

小さいながらも重要な例外があります。熟成を想定して造られたビールの中には、時間の経過とともに酸化由来の香りが全体になじむものがあります。それでも、段ボールの香りが支配的であることが美点に変わるわけではありません。

バター：ジアセチルを疑うとき

ここで最もわかりやすい手がかりはバターです。バターをのせたポップコーンやバタースコッチを思わせることもありますが、初心者はまず、そうあるべきでないビールからバターの香りや味がする、というシンプルなイメージから始めるとよいでしょう。

次に出てくる専門用語が、発酵に関連する化合物のジアセチルです。場合によっては、口当たりがわずかに滑りやすく、油っぽく感じられることもありますが、その質感は印象を補強するだけで、それ自体が証拠になるわけではありません。最も役立つのは、バターの香りをはっきり認識することです。

ここでよくある混同が起きます。バターの香りは、一般的なモルトの風味やキャラメルのような特徴とは異なります。濃色のビールやモルトの風味が前面に出たビールには、甘み、トースト、キャラメルのような香りが感じられることがありますが、それがジアセチルを意味するわけではありません。バターの香りがほかの特徴より目立ち、全体になじまないときに、疑いが強まります。

ごく低いレベルなら、特定のスタイルでは許容されることもあります。飲み手にとって大切なのは、どのスタイルかを暗記することではなく、かすかな香りと支配的な香りの違いを理解することです。ビールを静かに引き立てるならなじむ場合もありますが、香りが全体を覆うなら、通常は欠点と見なされます。

バターと甘いモルトは別もの

ジアセチルのサイン

バターやバターをのせたポップコーンを思わせます。

ビール全体の中で際立ち、なじまないときに疑いが強まります。

モルトの特徴

甘み、トースト、キャラメルのような印象をもたらすことがあります。

それだけで欠点があるとは限りません。

切りたての青リンゴ：アセトアルデヒドの手がかり

切りたての青リンゴを思わせるときに役立つ手がかりは、アセトアルデヒドです。「果実」と一般的に表現するより、この具体的なイメージのほうが適しています。多くのビールには本来フルーティーな風味があり、それ自体に問題はないからです。

青リンゴの香りが強い場合、不完全な発酵や熟成などに関連している可能性があります。ここではそれ以上踏み込まないのが賢明です。グラス1杯だけで正確な原因を証明することはできないので、製造中に何が起きたかを断定するのは避けましょう。

この手がかりを、酸味やリンゴの香り全般と混同しないことも大切です。みずみずしく、柑橘を思わせたり、白い果実をほのかに感じさせたりするビールが、必ずしも欠点のあるビールとは限りません。最も有用なサインは、切りたての青リンゴを思わせる明確な印象が際立ち、全体の風味とぶつかっていることです。

加熱したトウモロコシ：DMSの見分け方

加熱したトウモロコシ、缶詰のトウモロコシ、またはそれに似た加熱野菜の香りを思わせるなら、一般的な手がかりはジメチルスルフィド、略してDMSです。見分けるために化学名を覚える必要はありません。乾燥した穀物というより、熱いトウモロコシに近い、台所を思わせる野菜のような、ほのかに甘い印象を覚えておけば十分です。

技術的にごく簡単に説明すると、DMSはモルトに含まれる物質から生じることがあります。ただし、より適切に飲むうえで大切なのは別の点です。弱い香りなら一部の風味になじむことがありますが、はっきりと感じられ、長く続く場合は、通常、かなり不釣り合いに感じられます。ここでも、決め手は強さです。

もうひとつ、よくある誤解を解いておきましょう。ビールがトウモロコシの香りを放っていても、原料にトウモロコシが使われた証拠にはなりません。バニラを使っていないワインがバニラを思わせることがあるのと同じで、香りの連想だけからレシピを特定することはできません。

スカンク：光による欠点

一部の読者には、あまりなじみのない表現かもしれません。スカンクは、非常に強く刺激的な臭い

で知られる動物です。間近で嗅いだことがなくても、鋭く、動物を思わせる、非常に不快な特徴で、単純な硫黄の香りとは異なるもの、と捉えるとよいでしょう。

この印象が現れる場合、記録されている原因のひとつに光による変質があります。光がホップ由来の化合物と反応し、英語でlightstruckと呼ばれる香りが生じることがあります。ビールが単に温まった場合とは異なるため、嫌な臭いや硫黄の香りがするビールすべてに「lightstruck」と決めつけて使うのは避けましょう。

この手がかりを、ほかの硫黄系の香りと区別することも大切です。たとえば、腐った卵の臭いは、スカンクのような特徴とは異なります。また、光をよりよく遮る包装もありますが、瓶や缶の色だけで、この欠点があると確認できるわけではありません。

日常的な手がかり	テイスティング用語	重要な補足
紙や段ボール	酸化	香りが弱いだけでは、欠点があるとは判断できません。
バター	ジアセチル	ごく低いレベルなら一部のスタイルになじむことがありますが、支配的な香りは通常、不釣り合いに感じられます。
切りたての青リンゴ	アセトアルデヒド	果実の香り全般や酸味と混同しないようにしましょう。
加熱したトウモロコシ、または缶詰のトウモロコシ	DMS	この香りがしても、原料にトウモロコシが使われた証拠にはなりません。
スカンク	ライトストラック（lightstruck）	熱による変質や、硫黄の香り全般とは異なります。

好みに合わなければ、感じたことを表現する

ビールが不快に感じられたら、正確な化合物を特定するために飲み続ける必要はありません。そこでやめてかまいません。判断に迷う場合は、醸造所の説明を確認したり、想定された風味を尋ねたりすると、自分が感じた香りがそのスタイルの特徴なのか、それとも強く出すぎているのかを判断する助けになります。

問題を伝える場合、証明されていない原因を断定するより、感じたこととその強さを説明するほうが通常は効果的です。「バターの香りがとても強い」「段ボールの香りがずっと続く」「加熱したトウモロコシの臭いがはっきりする」といったコメントは、発酵不良、保管状態の悪さ、配管の汚れをすぐに原因と決めつけるより役立ちます。

この5つの手がかりは、出発点となる地図であって、テストではありません。すぐに感じ取れる人もいれば、いくつかのビールを比べたり、落ち着いて練習を繰り返したりする必要がある人もいます。大切なのは、より注意深く観察し、グラスの中身を飲み続けたいかどうかを判断するための語彙を身につけることです。

ビールが口に合わないとき

- 正確な化合物を特定するために、飲み続ける必要はありません。
- 判断に迷う場合は、想定された風味を確認するか、そのビールがどのような特徴を目指しているのか尋ねましょう。
- 感じたことと強さを表現しましょう。段ボールの香りが続く、バターの香りが強い、加熱したトウモロコシの香りがはっきりする、などです。
- 証明されていない原因を断定したり、このようなテイスティングを安全性の検査と見なしたりしないでください。