

# 半導体漫遊記 (140) 湯之上隆

8月初旬、東京銀座にあるフランス料理店「エスコワイエ」で、そのお店が開発した楕円形グラスで赤ワインを飲むとまろやかな味になるという不思議な体験をした。

テーブルに着席すると、シェフソムリエの安田忍氏が、楕円形のワイングラスと普通の円形ワイングラスを私の目の前に置き、同じワインボトルから、それぞれ赤ワインを注いだ(図1)。

まず楕円形ワイングラスから一口赤ワインを飲んでみると、本来なら重く苦味があるはずの赤ワインが軽く感

次にホタテをもう一切た。しかし、同じ赤ワインを飲むと、重く苦くまるで味が合わなかった。

最後のデザートは赤いベリー系のシャーベットのデザート。そのシャーベットを一口食べた後、円形グラスで赤ワインを注がれたワイン

一方、楕円形のグラスでは、円形のように一つの焦点に向かっているそのままの味が

一方、楕円形のグラスでは、円形のように一つの焦点に向かっているそのままの味が

一方、楕円形のグラスでは、円形のように一つの焦点に向かっているそのままの味が

## 楕円形グラスで赤ワイン

# 味がまろやかに

という通常の重く苦い味がした。

今度は、ホタテのマリネの前菜を一切れ食べてから、楕円形グラスで赤ワインを飲んでみると、シャープな味がし

みると、シャープな味がし

みると、シャープな味がし

みると、シャープな味がし

間、私は「うげっ」と叫んでしまった。あまり点として、味を決める分子に何らかの結合が

分子に何らかの結合が

分子に何らかの結合が

分子に何らかの結合が

は、注がれた瞬間にグッとの仮説である。しかも、私は確かに赤ワインの味の違いを感じ取り

その上、ミネラル

ウオーターやコーヒ

までも、楕円形グラス

で飲むとまろやかな

味のだ。従って、私は

この仮説が正しいと信

そして、「二つの焦点と考慮される。半導体から大発見だ。この原稿を書く前に、特許を出願しておけばよかった。

材料が使われる。これら液体材料は円形容器(微細加工研究所・所

ゆる容器で起きる現象に保管され、円形の装

置で使われることが多い。もし、それら容器や装置の中で、二つの焦点に向か

って分子結合が起きる「現象が誘発されているとすれば、その可能性は高いが、

本来その液体材料が持つ発揮能力が発揮できいな

いかもしい。もし、容器の形状によ

って、液体材料の特性がかわ

っているのな

図 円形と楕円形のグラスによる赤ワインの味比較

円形のグラス(味③) 重く苦い

楕円形のグラス(味④) まろやか

フランスのワイン樽(味①)

ワインボトル(味②)

図 円形と楕円形のグラスによる赤ワインの味比較

円形のグラス(味③) 重く苦い

楕円形のグラス(味④) まろやか

フランスのワイン樽(味①)

ワインボトル(味②)



フランスのワイン樽 (味①)



ワインボトル (味②)



円形のグラス(味③)



楕円形のグラス(味④)

重く苦い

まろやか

図 円形と楕円形のグラスによる赤ワインの味比較