

新酒の成分について

食品発酵部 郡司 章 中嶋 淳

長谷川裕正 市川 重和

1. 目 的

本年は、酒類の消費の多様化、平準化等の消費形態の変化や国際的な酒税制度との調和を図る観点から、昭和 37 年以來の酒税法の抜本的な改正が行われた。また、酒類の製法品質表示基準制度が平成 2 年 4 月 1 日からスタートし消費者に豊かな消費環境を提供するために、さらに品質の高級化、多様化を推進する必要がある。

原料については、米質はやや硬いが、吸水性、溶解性は良好であった。気象条件は、酒造初期から例年にない暖冬であり、もろみの温度管理に苦労していた。

酒造期終了をひかえ、例年同様に醸出された新酒を評価し、酒造技術の改善をはかるとともに、消費者の嗜好に適合する出荷管理を徹底させる目的で鑑評会を行った。

2. 分析法、成分分析値

分析法は国税庁所定分析法によった。

出品酒は、普通酒が 34 場、63 点、純米醸造酒が 36 場、71 点、吟醸酒が 44 場 158 点の合計 292、点であった。

1 場あたり、各部門別に鑑評会で上位であったもの 1 点について、成分を分析した結果を表 1～表 3 に示す。

表 1 普通酒の成分分析値

No.	日本酒度	アルコール (%)	酸 度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	糖 分 (%)	pH
1	+3	15.5	1.13	1.09	2.68	4.37
2	0	15.7	1.15	0.92	3.49	4.24
3	+2	15.8	1.34	1.57	2.67	4.52
4	+1	16.0	1.28	1.28	2.91	4.39
5	+3	16.3	1.29	1.49	3.13	4.53
6	+3	16.3	1.08	2.44	2.34	4.89
7	0	16.4	1.19	1.77	3.15	4.60
8	+2	16.4	1.02	1.50	2.71	4.83
9	+3	16.0	1.29	1.26	2.68	4.37
10	+2	16.0	1.26	1.38	2.79	4.46

No.	日本酒度	アルコール (%)	酸 度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	糖 分 (%)	pH
11	+3	16.0	1.39	0.99	2.69	4.13
12	+2	16.2	1.28	1.09	3.09	4.40
13	+2	16.3	1.15	1.38	2.73	4.56
14	+2	16.0	1.24	1.72	2.84	4.53
15	+2	16.3	1.84	2.01	2.84	4.38
16	+2.5	16.0	1.08	2.18	3.00	4.69
17	+3	15.7	1.44	2.03	3.06	4.53
18	+1.4	16.0	1.04	1.99	2.49	5.23
19	0	15.8	1.11	1.99	3.31	4.65
20	+0.2	15.7	1.48	1.46	3.13	4.23
21	+2.5	16.0	1.13	0.87	2.85	4.30
22	+5	16.0	1.27	2.09	2.90	4.62
23	+2	15.7	1.63	1.46	3.04	4.31
24	+2	16.2	1.11	1.26	2.93	4.45
25	0	16.4	1.57	1.54	3.01	4.33
26	0	16.1	1.16	1.67	3.45	4.64
27	+3	16.4	1.24	1.48	2.85	4.49
28	+2	16.4	1.26	1.75	3.04	4.58
29	+3	16.4	1.28	2.07	2.94	4.59
30	+3	16.4	1.18	1.55	2.61	4.52
31	+2	16.2	1.26	0.97	2.42	4.25
32	-1	16.2	1.57	1.04	3.21	4.13
33	+1	16.4	1.04	1.24	2.89	4.50
34	+3	20.4	1.45	1.16	3.87	4.18

日本酒度の最大値は+5，最小値は-1，平均値が+1.9となり，昨年度と同様であった。酸度の最大値は1.84ml，最小値は1.04ml，平均値で1.27mlとなり，昨年度と同様であった。アミノ酸度の最大値は2.44ml，最小値は0.87ml，平均値は1.52mlとなり昨年度よりも増加していた。

表2 純米醸造酒の成分分析値

No.	日本酒度	アルコール (%)	酸 度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	糖 分 (%)	pH
1	+3	15.2	1.12	1.04	2.47	4.41
2	+3	15.7	1.07	0.89	1.95	4.49
3	+3	15.9	1.50	1.55	2.13	4.48
4	+4	15.7	1.53	1.36	2.37	4.41

No.	日本酒度	アルコール (%)	酸 度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	糖 分 (%)	pH
5	+2	15.5	1.36	1.65	2.63	4.65
6	+2	15.5	1.34	0.86	2.53	4.37
7	+2	17.5	1.18	0.92	2.69	4.21
8	+1	15.7	1.34	2.65	2.16	4.88
9	+1	15.8	1.38	2.20	2.17	4.59
10	+5	15.9	1.47	1.45	2.12	4.43
11	+3	15.7	1.32	1.33	2.59	4.38
12	0	15.8	1.23	1.28	3.18	4.45
13	+3	15.8	1.53	1.28	2.51	4.22
14	+2	15.7	1.31	0.87	2.66	4.28
15	+3	15.8	1.29	1.31	2.28	4.47
16	+2	15.3	1.23	1.76	2.35	4.77
17	+2	15.8	1.05	0.91	3.35	4.31
18	-1	15.3	1.47	1.63	2.97	4.31
19	+3	15.9	1.05	0.80	2.93	4.39
20	+3	15.5	1.01	1.98	2.54	5.28
21	+1	15.5	1.57	1.00	2.90	4.16
22	-2.5	15.6	1.45	1.58	2.86	4.40
23	+2	15.7	1.14	0.76	2.42	4.23
24	+1.5	15.8	1.40	0.97	2.81	4.19
25	+3	15.8	1.16	1.48	2.73	4.56
26	+2	15.8	1.18	1.05	3.26	4.43
27	+2	15.9	1.40	1.65	2.87	4.46
28	+2	15.9	1.36	1.72	2.68	4.49
29	+3	15.8	1.43	1.08	2.75	4.20
30	+3	15.9	1.52	1.29	2.67	4.29
31	+2	15.8	1.07	0.74	2.97	4.31
32	+1.5	15.9	1.44	1.48	3.11	4.44
33	+2	15.8	1.24	0.77	2.51	4.24
34	+5.5	17.3	1.45	2.11	2.49	4.53
35	+1	15.8	1.07	0.92	3.14	4.38
36	+3	15.6	1.14	0.90	2.96	4.28

日本酒度の最大値は+5.5，最小値は-2.5，平均値が+2.2となった。酸度の最大値は1.57ml，最小値は1.05ml，平均値で1.30mlとなった。アミノ酸度の最大値は2.65ml，最小値は0.74ml，平均値は1.31mlとなった。

日本酒度，酸度，アミノ酸度とも昨年度と同様であった。

表3 吟醸酒の成分分析値

No.	日本酒度	アルコール (%)	酸 度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	糖 分 (%)	pH
1	+5	17.9	1.33	1.04	2.84	4.29
2	+6	17.6	1.37	1.10	2.63	4.43
3	+5.5	17.5	1.26	1.20	2.45	4.72
4	+5	17.5	1.23	1.16	3.01	4.35
5	+5	17.2	1.55	1.68	2.32	4.48
6	+5	17.7	1.35	1.22	2.79	4.42
7	+6	17.3	1.26	1.53	2.77	4.85
8	+6	17.7	1.18	0.88	2.82	4.45
9	+3	17.4	1.26	0.97	2.83	4.22
10	+5	17.5	1.31	0.77	2.75	4.39
11	+5.5	17.8	1.40	0.91	2.59	4.15
12	+6	17.0	1.40	1.08	2.34	4.31
13	+5	17.0	1.16	0.90	3.00	4.35
14	+3	17.3	1.27	1.60	3.26	4.60
15	+4.5	17.1	1.57	1.00	3.05	4.15
16	+5	17.6	1.23	0.77	2.84	4.37
17	+6	17.7	1.16	0.87	2.70	4.41
18	+7	17.5	1.74	1.55	2.73	4.37
19	+4	18.1	1.41	1.07	3.03	4.26
20	+7	17.6	1.20	0.90	2.79	4.32
21	+5.5	17.2	1.04	1.02	2.49	4.47
22	+7	17.7	1.31	1.11	2.51	4.34
23	+4	17.6	1.34	1.07	2.89	4.46
24	+5	16.5	1.36	1.18	2.81	4.33
25	+5	17.5	1.37	1.00	3.13	4.29
26	+5	17.5	1.45	0.98	2.81	4.27
27	+4.5	17.5	1.37	0.81	2.85	4.17
28	+6	17.5	1.26	0.75	2.40	4.20
29	+6	17.2	1.48	0.98	2.65	4.17
30	+2	17.0	1.86	1.78	2.95	4.41
31	+6	18.0	0.97	0.70	2.62	4.44
32	+5	17.3	1.18	0.81	2.83	4.34
33	+5	17.7	1.33	1.08	3.24	4.42
34	+5	18.0	1.33	1.60	3.08	4.56
35	+7.5	16.5	1.36	0.75	2.49	4.11
36	+8	17.1	1.48	1.19	2.02	4.21
37	+4	17.3	1.60	0.90	2.73	4.06
38	+5	17.0	1.29	0.92	2.75	4.26
39	+5	17.5	1.39	0.79	2.64	4.18
40	+5	17.5	1.23	0.77	2.34	4.23
41	+5	17.7	1.40	0.95	2.74	4.21
42	+5	17.4	1.28	1.31	3.03	4.45
43	+5	17.5	1.14	0.92	2.68	4.36
44	+6	17.5	1.18	0.93	2.74	4.34

日本酒度の最大値は+8，最小値は-2，平均値が+5.3となった。酸度の最大値は1.86ml，最小値は0.97ml，平均値で1.33mlとなった。アミノ酸度の最大値は1.78ml，最小値は0.70ml，平均値は1.06mlと昨年とほぼ同様であった。