

新酒の成分について

吉浦 貴紀*

1. はじめに

酒造期の終了を控え、醸造された新酒を評価し、酒造技術の改善・消費者嗜好に適合する出荷管理等の目的により平成11年3月10日、第33回茨城県新酒鑑評会を行った。

本酒造期は大吟醸酒に必須とされる山田錦の品質が非常に悪いという悪条件のシーズンであったが、茨城酵母等の使用により各蔵で高品質の吟醸酒製造に励まれていたようである。また、気候的には、吟醸期には寒冷な気

候が安定して続いたため酒造条件としては悪くはなかった模様である。特に香味のバランスが崩れた物もなく、レベルの高い吟醸酒が出品されてきていた。

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。鑑評会は吟醸酒のみを対象としておこなった。出品状況は場数43場、点数166点(うち参考出品1場、6点)であった。

表 新酒成分分析値

	日本酒度	アルコール (%)	酸度	酢酸イソアミル (ppm)	イソアミルアルコール (ppm)	カプロン酸エチル (ppm)
1	2.0	17.7	1.4	1.5	109	6.7
2	7.0	18.0	1.3	3.3	121	3.9
3	5.0	17.6	1.4	2.9	126	7.0
4	4.5	17.8	1.5	2.5	100	4.6
5	4.0	17.8	1.5	2.8	129	1.4
6	3.5	17.0	1.4	2.5	111	5.6
7	5.0	17.5	1.5	1.7	103	6.5
8	5.0	17.8	1.3	2.1	110	7.2
9	3.0	18.0	1.4	2.4	97	6.3
10	4.0	17.5	1.4	0.9	105	5.2
11	4.5	17.7	1.3	1.4	98	6.3
12	3.0	17.4	1.4	3.3	120	8.0
13	5.0	17.5	1.3	2.5	112	5.4
14	5.0	17.6	1.2	2.0	108	6.0
15	5.0	18.2	1.1	2.1	115	2.6
16	7.0	17.5	1.4	1.3	98	3.0
17	5.0	17.3	1.4	4.8	130	1.9
18	3.5	18.1	1.4	1.8	108	2.0
19	5.0	17.5	1.3	1.7	110	4.2
20	4.0	17.5	1.4	1.7	99	5.2
21	7.0	17.8	1.5	1.9	114	6.3
22	4.0	17.8	1.3	3.1	115	5.1
23	4.5	18.0	1.3	1.6	105	2.1
24	4.0	17.7	1.3	2.1	150	6.0
25	4.0	17.7	1.4	1.8	92	5.9
26	4.0	18.1	1.2	2.4	116	6.8
27	5.0	17.0	1.1	2.1	125	5.2
28	5.0	18.2	1.3	2.8	106	5.9
29	5.0	17.0	1.2	2.0	94	4.4
30	5.0	17.8	1.2	2.0	104	4.2
31	5.0	17.3	1.2	3.0	128	11.0
32	4.0	17.7	1.2	1.8	104	6.8
33	5.0	17.9	1.4	1.5	115	5.5
34	5.0	17.0	1.4	2.8	109	5.7
35	5.0	17.5	1.3	2.3	99	2.2
36	6.0	17.1	1.2	1.8	117	6.7
37	4.0	17.9	1.4	2.1	126	9.2
38	5.0	17.8	1.4	2.7	122	4.6
39	5.0	17.8	1.2	1.6	98	6.7
40	4.0	17.6	1.5	2.7	113	5.5
41	3.0	17.7	1.3	3.2	111	5.6
42	0.0	16.9	1.5	1.5	104	4.2
43	7.0	18.8	1.3	2.1	124	2.5
平均	4.5	17.7	1.3	2.2	111.6	5.3

3. 結 果

日本酒度の最大値 +7、最小値 ±0、平均値 +4.5 また酸度は最大値1.5、最小値1.1、平均値1.3であった。

香気成分では酢酸イソアミルは最大値4.8ppm、最小値0.9ppm平均値2.2ppm、イソアミルアルコールは最大値150ppm、最小値92ppm平均値111.6ppm、カプロン酸エチルは最大値11.0ppm、最小値1.4ppm平均値5.3ppmであった。特にここ数年の平均よりカプロン酸エチルの数値が飛躍的に高くなっているのが特徴である。