

新 酒 の 成 分 に つ い て

吉 浦 貴 紀 * 元 木 努 *

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12年3月15日、第34回茨城県新酒鑑評会を行った。

本酒造期は最高級酒造用米として大吟醸酒に多く使われている山田錦の品質が、非常に悪かった去年に比べると良好であった。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恵まれていた。そのため、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39場、点数157点であった。

分析は1場あたり鑑評会で最上位であった1点について行った。結果は表に示す。

3 . 結 果

日本酒度の最大値 + 9、最小値 + 1、平均値 + 4.7 また酸度は最大値1.7、最小値1.1、平均値1.4であった。

香気成分では酢酸イソアミルは最大値5.2ppm、最小値1.0ppm 平均値2.1ppm、イソアミルアルコールは最大値135.2ppm、最小値64.7ppm、平均値101.1ppm、カブロン酸エチルは最大値9.7ppm、最小値1.1ppm、平均値4.2ppmであった。ここ数年のデータと比較すると平均的でバランスの良い物であった。

表 1 新酒成分分析値

No.	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)	カブロン酸エチル (ppm)
1	1.0	17.5	1.7	1.0	98.8	3.4
2	4.5	17.3	1.4	1.4	82.3	5.1
3	5.0	16.7	1.5	1.8	102.4	3.9
4	5.0	17.7	1.4	2.0	92.3	2.0
5	5.0	17.6	1.5	1.8	98.6	3.5
6	4.0	17.7	1.3	1.6	109.6	5.2
7	2.0	17.5	1.5	1.0	96.9	6.1
8	4.5	18.1	1.2	1.6	98.2	3.7
9	6.0	17.7	1.2	3.6	113.6	2.7
10	5.0	17.9	1.4	1.6	64.7	6.5
11	5.0	17.7	1.4	3.4	114.9	5.1
12	4.0	17.4	1.4	1.4	88.6	2.2
13	4.0	17.8	1.1	1.3	92.1	5.1
14	5.5	17.6	1.2	2.2	97.9	3.5
15	5.0	17.6	1.3	1.2	85.2	3.8
16	4.0	17.6	1.1	5.2	94.0	4.9
17	4.0	17.6	1.3	1.8	100.3	7.5
18	5.0	17.5	1.3	2.4	111.6	3.7
19	4.0	17.8	1.3	1.6	92.5	5.6
20	5.5	17.9	1.3	1.6	103.1	3.0
21	3.0	18.3	1.3	2.4	110.2	2.8
22	5.5	17.8	1.3	1.5	92.3	4.8
23	4.0	17.6	1.2	1.4	90.6	3.8
24	5.5	17.5	1.4	1.5	83.6	3.9
25	4.0	17.0	1.2	3.3	100.9	4.1
26	5.0	17.5	1.3	1.1	107.8	4.4
27	5.0	18.3	1.5	3.5	94.3	2.6
28	5.0	18.2	1.4	1.9	124.3	4.0
29	4.0	17.8	1.7	3.1	135.2	1.6
30	6.0	17.1	1.4	1.8	119.3	1.1
31	7.0	17.0	1.2	1.8	96.3	3.5
32	6.0	17.8	1.2	3.5	101.7	4.0
33	5.0	17.5	1.4	1.9	91.4	3.9
34	4.5	17.7	1.3	2.6	108.9	6.9
35	5.0	17.8	1.5	2.4	116.9	9.7
36	4.0	17.8	1.5	2.8	97.8	2.9
37	4.0	17.0	1.4	2.3	122.9	1.2
38	9.0	17.9	1.2	2.2	104.6	2.2
39	4.0	17.4	1.4	2.9	106.1	5.8
平均	4.7	17.6	1.4	2.1	101.1	4.1