

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を目的にして平成13年3月14日、第35回茨城県新酒鑑評会を行った。

本酒造期は酒造用米としては最高級で大吟醸酒に多く使われている山田錦の品質は、平年並みに良好であった。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悪くはなかった。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37場、点数150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+7、最小値-5、平均値+4.4また酸度は最大値2.0、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7.5ppm、最小値1.0ppm平均値2.1ppm、イソアミルアルコールは最大値163ppm、最小値73ppm平均値101ppm、カプロン酸エチルは最大値10.3ppm、最小値0.9ppm平均値5.2ppm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 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)	カプロン酸エチル (ppm)
1	5.0	16.5	1.4	4.4	122	2.2
2	5.0	18.5	1.5	2.5	91	2.2
3	7.0	17.5	1.4	1.9	107	10.3
4	4.5	17.8	1.2	1.6	116	6.1
5	4.0	17.4	1.3	1.5	93	6.5
6	4.0	17.8	1.4	1.0	104	6.3
7	3.5	17.4	1.4	1.5	102	5.9
8	6.0	17.9	1.2	3.4	104	5.1
9	5.0	17.5	1.4	2.0	97	7.2
10	4.5	17.8	1.4	1.0	90	4.7
11	4.0	17.8	1.5	1.3	93	6.1
12	4.0	17.5	1.4	2.7	91	5.3
13	5.0	17.0	1.1	2.3	94	4.3
14	5.5	17.5	1.2	2.2	107	7.2
15	5.0	17.5	1.4	2.7	121	5.3
16	5.0	17.5	1.3	2.5	121	4.2
17	4.5	17.9	1.3	1.7	96	5.8
18	6.0	17.2	1.5	1.8	73	3.3
19	4.0	17.7	1.2	1.5	108	5.8
20	6.0	18.1	1.8	2.5	163	0.9
21	5.0	17.3	1.2	2.1	111	9.6
22	6.0	17.5	1.2	1.3	106	5.3
23	4.5	17.6	1.3	1.2	102	8.2
24	6.0	17.6	1.4	3.1	98	3.8
25	4.0	17.6	1.2	1.7	100	6.3
26	4.0	17.6	1.4	1.7	80	4.6
27	4.0	17.8	1.9	1.3	68	2.9
28	-5.0	16.8	1.4	2.3	99	3.7
29	4.0	17.9	1.3	1.0	83	5.8
30	0.0	17.8	1.4	1.2	86	5.5
31	5.0	18.5	1.5	2.3	104	3.3
32	5.0	17.5	1.3	1.7	93	4.5
33	4.0	16.8	1.4	1.5	84	5.0
34	4.0	17.9	1.6	1.6	110	4.9
35	5.0	18.0	1.4	7.5	109	5.4
36	5.0	18.0	1.5	1.9	94	5.8
37	5.0	17.9	2.0	3.0	113	3.7
平均	4.4	17.6	1.4	2.1	101	5.2