

県産酵母・酒造好適米による清酒の開発

吉浦貴紀* 元 木努*

1 目的

茨城県は関東地方の中でも蔵元数あるいは米の生産量でも有数の規模を誇るが、県独自の好適米がないこと、また、地理的なイメージの悪さも重なって清酒生産県としてのイメージは大変稀薄という苦しい現状がある。

こうした中で、平成13年に品種登録申請された茨城県初の酒造好適米「ひたち錦」は県内酒造会社・農業関係者が熱い期待を寄せている新品種である。これに当センターが約6年かけて開発してきた茨城県オリジナル酵母「YS44号」を用いて、茨城ブランドの新しい清酒を提供していこうという動きが、平成13年度に茨城県酒造組合のプロジェクトとして正式に立ち上がった。

平成15年春の一斉デビューへ向けて、13年度は最終試験醸造として県内22社および工業技術センターで吟醸酒・純米酒の試験醸造を行い、清酒製造面における原料米としての問題点・課題点、あるいは酵母の最終的な問題点・課題点を確認した。

2 方法

今年度は、ひたち錦の試験圃場が昨年度より飛躍的に増大し供給量が増えたために、茨城県酒造組合と協議し昨年度の5社の試験醸造よりさらに規模を拡大し、22社で表1のスペックで統一した清酒を試験醸造する事を決定した。

また、平成13年度産の「ひたち錦」を醸造用原料としての観点から成分分析を行い、問題点を明らかにすると共に農業研究所と平成14年に向けての改善点を協議することにした。

表1 「ひたち錦」試験醸造酒スペック

清酒種類	吟醸酒あるいは純米酒
使用原料	茨城県産「ひたち錦50%精白」
使用酵母	茨城県産「YS44号」酵母
仕込総米	総米600kg

3 結果

工業技術センター・県内22カ所における試験醸造での結果、平成12年度の結果と併せて、さらに様々な面において「ひたち錦」の独特の性質が明らかになってきた。なお、センターでの試験醸造の品温経過簿は表2に、生成酒成分は表3に示す。また、表4には平成13年度産ひたち錦の成分結果、また、表5には県内22カ所の酒造場の醸造結果よりわかかってきたH13年度産「ひたち錦」の主な醸造特性を記す。

また、13年度は初めて県内の農家に「ひたち錦」の栽培を依頼したために非常に多くの栽培上の問題点が浮き彫りにされた。千粒重が小さすぎる点や水分量の調整が不十分という点である。

また、YS酵母も昨年度に引き続き香気成分の不足や酸度が高くなってしまふ点が問題点とされた。

表3 センターでの試験酒成分

	仕込み口5号
もろみ日数	32日
アルコール	18.0%
日本酒度	+1.0
酸度	1.8
アミノ酸	1.0
グルコース	1.4
カブロン酸エチル	2.5
酢酸イソamil	2.4

表4 「ひたち錦」の成分分析結果

品種名	千粒重	水分量	消化性	タンパク質
ひたち錦				
10年度産	27.0g	13.8%	8.5%	5.1
11年度産	25.3g	13.8%	8.4%	4.8
12年度産	26.5g	15.3%	7.3%	4.8
13年度産	24.6g	14.3%	9.1%	4.8
美山錦				
13年度産	25.2g	14.9%	10.1%	5.2

* 分析は国税庁所定分析法による

表5 H13年度産「ひたち錦」の醸造特性

- もろみでの溶け具合は普通であり、昨年度より良好
- 外側部分が非常に硬質で精米に時間がかかるのは昨年度と同様
- 細かい点で従来の好適米と異なる点は見られるが、総合的には非常に使いやすい米である
- 年度ごとの玄米性質のばらつきが大きかったため、製造担当者からの信用性に欠けるところがあった

4 まとめ

茨城県酒造組合と協力して平成13年度に「ひたち錦」と「YS酵母」を用いて新しい茨城県産酒を提供していく新ブランド化事業「ピュアいばらき」プロジェクトを正式に立ち上げ、平成15年春に統一ブランド酒をデビューさせる計画をまとめることが出来た。

しかし、13年度の試験醸造で指摘された「ひたち錦」の栽培面での問題点は茨城県農業研究所と打ち合わせをおこなう解決を図っていく予定である。

また、YS酵母の指摘点は平成14年度の夏期シーズンでの優良菌選択を慎重におこなうことにより対応していく予定で

