

## 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14年3月18日、第36回茨城県新酒鑑評会を行った。

本酒造期は気候的に、例年にない暖冬の年となり、もろみの温度管理にやっばり温度には相当苦労があったようである。それでも、例年通り高品質な香味のバランスの優れた、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35場、点数153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+2、平均値+4.5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5.7ppm、最小値0.9ppm平均値2.4ppm、イソアミルアルコールは最大値153ppm、最小値79ppm平均値109ppm、カプロン酸エチルは最大値10.5ppm、最小値2.7ppm平均値6.6ppmであった。ここ数年のデータと比較すると飛躍的にカプロン酸エチルの数値が増大しており、出品酒がカプロン酸エチル主体の吟醸酒に推移していることが見てとれた。

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	3.0	17.8	1.1	2.0	103	5.1
2	5.0	17.7	1.6	2.7	110	8.2
3	5.0	18.2	1.3	1.3	87	4.1
4	5.0	18.0	1.2	3.7	92	5.8
5	5.0	17.6	1.4	1.2	105	9.0
6	5.5	18.0	1.3	1.8	95	6.7
7	2.5	17.9	1.3	1.8	93	7.8
8	4.0	17.5	1.2	2.6	153	5.8
9	4.5	18.0	1.3	1.9	104	5.7
10	6.0	17.3	1.2	2.1	102	6.5
11	3.0	18.1	1.7	2.5	107	3.7
12	4.0	17.7	1.2	1.8	104	7.7
13	4.7	17.9	1.4	5.7	108	5.7
14	7.0	18.5	1.5	1.7	98	8.4
15	4.0	17.7	1.4	1.9	90	8.5
16	5.0	18.2	1.2	4.0	104	2.7
17	5.0	17.6	1.4	1.4	93	6.2
18	4.0	17.4	1.4	1.9	104	7.6
19	3.0	18.0	1.4	3.9	137	7.1
20	6.0	17.8	1.5	2.4	117	5.0
21	6.0	17.5	1.7	3.9	147	5.1
22	5.0	17.9	1.3	4.7	117	7.0
23	4.0	17.5	1.5	1.6	79	9.7
24	4.0	17.7	1.3	4.2	139	10.5
25	5.0	17.5	1.2	2.1	93	6.9
26	4.0	17.6	1.3	2.3	126	4.8
27	5.0	18.5	1.3	2.0	95	5.5
28	2.0	17.3	1.4	1.6	102	8.9
29	4.0	17.7	1.2	0.9	98	6.9
30	5.0	17.6	1.3	1.2	113	7.9
31	5.0	17.5	1.3	3.8	124	6.4
32	5.0	18.2	1.7	2.7	126	4.5
33	3.5	17.2	1.4	1.6	101	5.2
34	5.0	16.5	1.5	1.8	101	5.6
35	5.0	17.6	1.2	1.8	152	7.4
平均	4.5	17.7	1.4	2.4	109	6.6

\* 発酵食品部