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15年3月14日、第37回茨城県新酒鑑評会を行った。

本酒造期は非常に冷涼な気候が吟醸の仕込み期に重なり、温度管理等も昨年度よりは遙かに適した気候であったと思われた。そのために、例年にもまして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33場、点数134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+6.0、最小値+1.0、平均値+4.4
また酸度は最大値1.8、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8.3ppm、最小値1.2ppm、平均値2.6ppm、イソアミルアルコールは最大値160ppm、最小値68ppm、平均値107ppm、カプロン酸エチルは最大値11.7ppm、最小値3.4ppm平均値7.3ppmであった。ここ数年のデータと比較するとカプロン酸エチルの濃度は最高値となっている。県内の出品酒がカプロン酸エチル主体の香りの吟醸酒に推移していることは事実と言えよう。

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	4.0	17.4	1.2	2.4	101	7.3
2	3.0	17.7	1.6	2.3	104	6.9
3	5.0	18.9	1.7	2.8	126	3.4
4	6.0	18.3	1.4	1.6	101	5.2
5	4.0	17.8	1.3	2.4	100	8.4
6	5.0	18.8	1.6	4.0	107	1.8
7	5.0	17.5	1.2	1.8	103	8.9
8	4.0	17.8	1.3	2.2	98	8.2
9	5.0	17.6	1.2	1.5	86	5.2
10	4.0	17.8	1.5	3.3	88	5.7
11	5.0	17.5	1.3	2.3	111	8.2
12	4.0	18.0	1.3	3.7	100	7.1
13	3.2	17.7	1.5	8.3	147	9.7
14	5.0	17.6	1.4	2.0	106	8.1
15	5.0	17.7	1.3	2.4	100	9.7
16	2.0	17.6	1.4	3.7	141	8.3
17	3.0	17.8	1.5	2.5	112	8.3
18	6.0	17.8	1.3	2.0	99	10.1
19	5.0	17.8	1.1	1.2	68	7.4
20	5.0	17.5	1.4	2.0	101	5.9
21	5.0	18.0	1.4	2.4	114	11.7
22	5.0	17.8	1.2	2.1	105	9.0
23	4.0	17.7	1.4	2.1	105	8.7
24	5.0	17.3	1.4	2.7	126	8.5
25	4.0	17.4	1.2	2.3	108	4.7
26	5.0	17.8	1.5	1.5	98	4.4
27	4.0	18.5	1.8	2.8	129	6.6
28	4.0	17.4	1.3	2.8	102	7.6
29	4.5	17.7	1.2	2.4	160	9.6
30	4.0	17.7	1.2	2.0	113	7.9
31	1.0	17.8	1.5	1.7	95	5.2
32	5.5	17.5	1.2	2.7	113	11.1
33	5.0	17.8	1.4	3.1	94	3.4
平均	4.4	17.7	1.4	2.6	107	7.3

* 発酵食品部