

県産酵母・酒造好適米による清酒の開発（まとめ） （ひたち錦・ひたち酵母を用いた試験醸造）

吉浦貴紀* 松本俊一*

1 目的・緒言

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、県独自の好適米や清酒酵母がないこと、また、清酒生産県としてのイメージが稀薄で県内での地酒消費率も約3割程度しかない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」（現在は、ひたち酵母という名前が茨城県酒造組合による公募で愛称として付けられた）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（ピュア茨城プロジェクト）が、平成13年度に茨城県酒造組合で正式に立ち上がった。

平成15年春のデビューはイベント等も順調にいき、売り上げ的にもまずまずの成果を上げることが出来た。平成15年度、2年目のシーズンに向けて「ピュア茨城」醸造の安定化を図り、高レベルの醸造技術を周知徹底する事を目標にして今回のテーマの大きな目標は達成出来たと考えられる。また、新規の「ひたち酵母」を開発し、吟醸酒用の茨城県オリジナル酵母として平成15酒造年度から配布することが出来た。

2 方法

「ピュア茨城」商品は茨城県酒造組合と平成14年度の試験醸造データ等も考慮し、表1の平成14年と同じ統一スペックで製造した。

また、平成15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、平成16年に向けての栽培注意点を明確に出来るようにした。

表1 「ピュア茨城」スペック

清酒種類	特別純米酒
使用原料	茨城県産「ひたち錦55%精白」
使用酵母	茨城県産「ひたち酵母」
仕込み水	各蔵で使用する県内5大水系
仕込総米	各蔵の自由

「ひたち酵母」は夏期シーズンに発酵試験を行い発酵力や酸度生成を見て最も優秀な株を平成15酒造年度用として配布することにした。

3 結果

15年度は「ピュア茨城」2年目であったが、酵母の選択には十分な準備を掛けたこと、12月と2月の勉強会を開催したこと等の理由により、県内参加36蔵殆どが順調な製造経過を取ることが出来た。

表2には平成15年度産ひたち錦の成分結果を示した。今年度は酒造原料米は平成5年度以来の大不作の年となってしまった。

作柄は非常に厳しく、品質的には平成14年度以上に恵まれない結果となってしまった。千粒重は非常に小さく、粒が全体的に小さい物しか得られなかった。またタンパク質量は非常に多くなってしまい酒造好適米としては不満足な値となってしまった。そのため各蔵元では麹製造やもろみ製造では14年度以上に難しい部分があったようである。しかし、このデータは農業研究所へ提供することにより来年度以降の生産に対しての資料となるはずである。この点ではまた来年度以降への課題が明確になってきたのは望ましいことだと思われる。

3年間の調査研究によって「ひたち錦」は酒造好適米としては米質が固い、淡泊な酒質になりやすい、とあまり他には見られない性質を持っていることがより明確になってきたために各蔵には酒造シーズン前の講習会では水分量の調整に充分気を使うように指導した。

また、平成14年度に分離した、吟醸酒・純米吟醸酒に向く新しいタイプの「ひたち酵母」であるが、今年度から広く配布を行い非常に好評な結果となった。県内の醸造場で純米吟醸酒を実地醸造したのでその結果を表5に示す。

発酵力は現在大吟醸用酵母として県内の主力であるM310酵母と比較して

発酵力が強力でもろみ後半でも発酵温度が低くできる

香気成分は非常にカブロン酸エチルが高く、吟醸用として使いやすい

低生酸性でアミノ酸も出にくいので、清酒の軽い仕上がりが期待できる

といったメリットが確認できた。

新型の「ひたち酵母」は表5の結果以外でも使用蔵元で発酵力の強さや香気成分の高さにおいて非常に良好な結果を出すことが出来た。杜氏の評価もかなり高く平成16年度の酒造シーズンでは出品用の大吟醸や純米吟醸に使用したいという声が多く寄せられた。ピュア茨城の第2弾としての酵母の開発としてもある程度の成果が得られたと考えられた。

* 発酵食品部

表2 「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
14年度産	26.2g	14.3%	8.1%	3.7
15年度産	23.4g	12.6%	8.7%	5.2

* 分析は国税庁所定分析法による

表3 新ひたち酵母での醸造酒成分

仕込みイ5号	
酒類	純米大吟醸
もろみ日数	35日
アルコール	17.9%
日本酒度	+1
酸度	1.3
加水酸イフル	4.9

4 まとめ

茨城県で開発された酒造好適米「ひたち錦」と「ひたち酵母」を活かすために茨城県酒造組合と協力して平成13年度から平成15年度の3年間、本テーマで茨城県独自の清酒の開発に着手してきた。

平成13年度で各種データを取り、そして、平成14年度の酒造期で茨城県の新ブランド清酒「ピュア茨城」シリーズを多くの関係諸機関を巻き込んで一大イベントとして販売することが出来た。製品化できたことで一つの目標は達成できたと考えられる。

平成15年度はさらに安定した醸造が確保できるように「ひたち酵母」の優良株の確保や13年・14年のデータをふまえての製造マニュアルの講習等を開催してきた。

また、将来的に大吟醸等に使用できる新しいタイプの酵母の開発を目指し、平成15年度より正式に発売することが出来るようになった。この酵母を用いて「ひたち錦」の大吟醸で全国新酒鑑評会への挑戦も平成16年度以降は望めると思われる。

平成16年度以降も酵母の性質維持には全力を注ぎ、常に毎年高品質の酵母を供給していくことが大切であるので毎年気は抜けない。

「ひたち錦」と「ひたち酵母」そして「新ひたち酵母」のラインアップが完成した現在、これからも、さらなる茨城県産清酒のイメージアップに貢献していきたいと考えている。

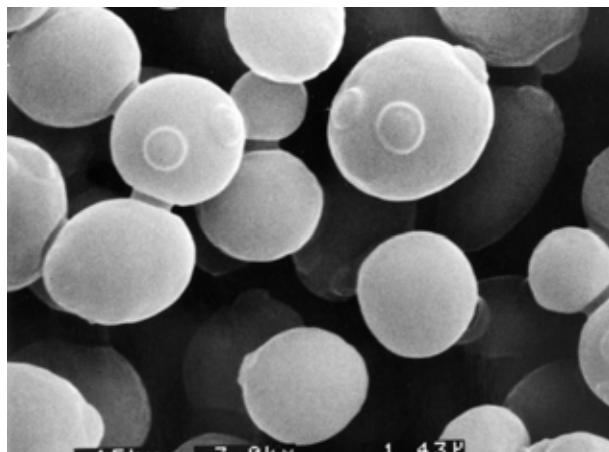


写真 ひたち酵母