

## 新酒の成分について

吉浦貴紀\* 松本俊一\*

### 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16年3月14日、第38回茨城県新酒鑑評会を行った。

本酒造期は平成5年以来の記録的な米の不作による質の低下、価格の高騰という他に記録的な暖冬という近年まれに見る、酒造会社にとっては受難のシーズンであったと言えよう。

それでも各蔵元では製造責任者の努力のいかいもあり、例年と比較しても何ら品質的に劣らない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138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0.0, 平均値+4.4, 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6.0ppm、最小値1.6ppm、平均値2.6ppm、イソアミルアルコールは最大値197ppm、最小値80ppm、平均値110ppm、カブロン酸エチルは最大値12.3ppm、最小値3.4ppm、平均値6.4ppmであった。ここ数年のデータと比較するとカブロン酸エチルの濃度はそろそろ頭打ちであるようであるが、極端に少ない物や多すぎる物は減ってきているようである。これからの吟醸酒は香りだけではなく、味のあるタイプでないとい秋以降のバランスの良い熟成に向かないということが浸透してきた結果かもしれない。

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)	カブロン酸エチル (ppm)
1	5.0	17.4	1.3	1.8	120	7.0
2	5.0	17.8	1.3	6.0	154	5.2
3	5.0	17.5	1.3	3.3	103	4.1
4	5.0	17.8	1.7	2.5	107	4.6
5	4.0	17.8	1.4	1.8	83	9.3
6	5.5	17.6	1.2	2.4	113	7.8
7	4.5	17.9	1.45	2.0	103	4.4
8	4.0	17.8	1.5	1.7	95	4.5
9	5.0	17.8	1.4	2.9	107	9.0
10	3.5	17.9	1.2	2.6	103	6.4
11	4.0	17.1	1.7	3.5	117	4.9
12	3.0	17.5	1.4	2.1	102	8.4
13	5.0	17.8	1.7	2.4	110	5.0
14	5.0	17.5	1.7	3.4	106	6.5
15	4.0	17.9	1.3	2.6	105	8.0
16	4.0	18.1	1.6	2.3	84	6.1
17	5.0	17.8	1.3	2.0	97	12.3
18	6.0	18.0	1.5	2.5	112	6.9
19	5.0	17.1	1.4	4.3	111	8.6
20	5.0	17.5	1.1	2.8	133	4.0
21	4.5	17.8	1.2	1.9	167	6.9
22	4.0	17.8	1.4	2.3	105	6.4
23	5.5	18.0	1.2	2.3	101	8.4
24	5.0	16.5	1.4	2.3	197	6.9
25	4.0	17.7	1.3	2.7	106	6.9
26	2.0	17.2	1.7	2.7	110	6.7
27	4.0	17.4	1.5	3.0	144	8.2
28	4.0	17.7	1.5	2.3	80	3.4
29	5.0	17.8	1.3	2.6	81	6.1
30	3.0	17.7	1.3	2.4	89	5.2
31	5.0	17.2	1.2	1.6	89	3.8
32	0.0	17.0	1.4	1.9	105	4.6
33	6.0	17.7	1.2	2.3	106	5.0
平均	4.4	17.6	1.4	2.6	110	6.4

\* 発酵食品部