

## 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17年3月11日、第39回茨城県新酒鑑評会を行った。

本酒造期は記録的な台風被害の多かった年であり、平成15年度ほどではなかったが、酒造好適米の品質には恵まれない年となった。

それでも各蔵元では製造責任者の努力のかいもあり、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127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+9.0、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1.3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0.75ppm、平均値2.4ppm、イソアミルアルコールは最大値169ppm、最小値77ppm、平均値110ppm、カブロン酸エチルは最大値115ppm、最小値46ppm、平均値73ppm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昨年度よりもまた約1ppm上昇してきた。全国鑑評会の平均は下がってきている傾向であるが茨城県は上がるという反対の傾向となってしまった。

夏以降の熟成でこれらのタイプの吟醸酒は香味が崩れやすい傾向があるのでより注意を要したいものである。

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	17.8	1.6	5.7	169	5.2
2	4.0	17.6	1.4	2.1	102	9.0
3	5.0	18.0	1.1	2.4	103	5.9
4	4.0	17.7	1.2	2.3	104	7.7
5	5.0	17.7	1.2	2.3	103	10.8
6	5.0	18.1	1.2	2.3	108	7.5
7	5.0	17.5	1.2	2.4	93	5.8
8	6.0	17.7	1.4	2.5	113	4.9
9	5.0	18.1	1.3	2.5	179	5.1
10	5.0	17.9	1.4	2.4	95	6.6
11	4.0	17.7	1.3	2.5	102	7.3
12	5.0	17.7	1.4	2.6	103	5.1
13	4.0	17.7	1.4	2.5	114	6.7
14	5.0	18.1	1.8	0.7	81	11.1
15	2.0	17.2	1.2	2.8	93	11.1
16	5.0	18.0	1.6	2.6	89	9.1
17	1.0	17.4	1.2	1.4	106	4.6
18	4.0	17.8	1.3	2.8	109	9.1
19	4.0	17.6	1.2	2.4	108	8.5
20	5.0	17.9	1.3	1.8	104	6.8
21	4.0	17.6	1.2	2.6	102	5.9
22	5.0	17.6	1.3	2.7	98	7.5
23	3.0	17.4	1.3	2.2	110	8.5
24	4.0	17.8	1.5	2.6	109	9.1
25	4.0	17.5	1.4	2.4	110	7.9
26	4.0	16.1	1.1	1.6	161	4.7
27	3.0	18.0	1.4	1.2	77	11.5
28	5.0	18.0	1.2	2.1	107	7.6
29	4.5	18.1	1.3	2.6	109	5.5
30	4.0	17.6	1.3	1.7	103	4.9
31	1.0	18.9	1.4	2.5	102	4.9
32	9.5	17.5	1.4	2.9	157	8.5
33	5.0	17.5	1.3	1.8	102	5.8
平均	4.4	17.7	1.3	2.4	110	7.3

\* 食品バイオ部門