

新酒の成分について

武田 文宣* 吉浦 貴紀*

No.	日本酒度	アルコール	酸度	酢酸イブニル	イブニルアルコール	カプロン酸エチル
1	6.0	17.9	1.3	1.4	97	4.6
2	5.0	17.9	1.2	1.6	102	7.7
3	4.0	17.9	1.3	2.1	103	8.9
4	5.0	17.7	1.2	1.3	112	5.7
5	4.0	18.9	1.2	1.4	98	8.9
6	6.0	18.2	1.4	3.2	95	4.7
7	5.5	17.5	1.3	2.0	99	7.4
8	3.0	17.4	1.3	1.9	103	10.7
9	4.5	18.0	1.3	2.1	109	10.0
10	2.0	17.6	1.1	1.9	92	9.7
11	6.0	18.1	1.2	1.2	105	7.9
12	5.0	17.7	1.1	2.2	107	10.7
13	2.0	17.2	1.2	2.0	106	12.9
14	2.0	17.4	1.2	1.3	92	7.9
15	3.0	17.9	1.3	0.7	72	12.0
16	4.0	17.7	1.4	2.0	99	11.4
17	4.0	17.9	1.4	1.4	104	6.6
18	5.0	18.1	1.3	1.9	106	6.4
19	4.0	17.5	1.5	3.4	155	5.3
20	5.5	17.5	1.2	1.8	112	9.2
21	4.5	17.5	1.2	1.0	75	3.9
22	4.5	18.0	1.2	2.5	116	9.2
23	4.0	17.9	1.3	2.3	103	9.5
24	5.0	17.7	1.4	2.2	108	7.5
25	3.0	17.9	1.5	3.2	184	1.5
26	-2.0	18.1	1.3	1.0	105	4.4
27	5.0	17.5	1.3	2.3	95	7.8
28	6.0	17.5	1.2	1.9	108	7.6
29	3.0	16.8	1.3	2.5	172	7.5
平均	4.1	17.8	1.3	1.9	108.1	7.8
最高値	6.0	18.9	1.5	3.4	183.6	12.9
最低値	-2.0	16.8	1.1	0.7	72.0	1.5

表 吟醸酒の成分分析

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18年3月14日、第40回茨城県新酒鑑評会を行った。

本酒造期は戦後まれに見る寒さの厳しいシーズンであった。現場の蔵人にとっては作業的にはつらいシーズンであったと思われるが、低温発酵を身上とする吟醸酒にとっては誠に条件の整ったシーズンであったと言える。

各蔵元では杜氏、蔵人の努力のいかにもあり、例年と比較してより品質的に、香味のバランスの優れた吟醸酒が出品されてきていた。

2. 調査方法

新酒の成分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29場、点数122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-2.0、平均値+4.1、また酸度は最大値1.5、最小値1.1、平均値1.3であった。

香氣成分では酢酸イブニルは最大値3.4ppm、最小値0.7ppm、平均値1.9ppm、イブニルアルコールは最大値183ppm、最小値72ppm、平均値108ppm、吟醸香として大変重視されるカプロン酸エチルは最大値12.9ppm、最小値1.5ppm、平均値7.8ppm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昨年度よりもまた0.5ppm程上昇してきた。全国新酒鑑評会のカプロン酸エチル濃度は平均的に香り強度のグループ分け審査法が定着してきた背景により、下がってきている傾向があるが、茨城県は年々上がり続けるという非常に特徴的な反対の傾向を示しているようである。

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。