

新酒の成分について

中嶋 淳* 郡司 章*

長谷川 裕正* 市川 重和*

1. 目的

昭和18年に制定された級別課税制度が平成4年3月31日をもって完全廃止されるのに伴い、昨年はこれに対応した製造、特に品質の高級化、多様化にむけての清酒製造が行われた。

原料米については、作柄はあまり良くはなく米の確保に苦労がみられた。気象条件は暖冬であったが、もろみ冷却装置の購入等が整ってきており、品質の向上がみられた。酒造期の終了をひかえ、例年同様醸出された新酒を評価し、酒造技術の改善をはかるとともに、消費者嗜好に適合する出荷管理を徹底させる目的で鑑評会を行った。

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。

出品酒は、普通酒が30場、66点、吟醸酒が45場、164点の合計230点であった。

1場あたり、各部門別に鑑評会で上位であったもの1点について、成分を分析した結果を表1～表2に示す。

表1 普通酒の成分分析値

No.	日本酒度	アルコール (%)	酸 度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	糖 分 (%)
1	+3	16.0	1.52	1.09	2.79
2	+4	18.3	1.45	1.42	2.75
3	0	16.3	1.25	1.30	3.23
4	+2	16.3	1.35	1.41	2.71
5	+2	16.3	1.30	1.57	2.95
6	+3	16.3	1.55	1.86	2.38
7	+3	16.3	1.57	1.90	2.53
8	+2	16.3	1.45	2.00	2.79
9	+2.5	16.4	1.34	1.11	2.55
10	+2	16.2	1.15	1.51	3.00

No.	日本酒度	アルコール (%)	酸 度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	糖 分 (%)
11	-1	15.9	1.41	1.52	3.47
12	+2	17.4	1.61	1.41	2.98
13	+3	16.4	1.17	1.45	3.01
14	+3	16.4	1.33	1.58	3.09
15	+2	16.1	1.23	1.23	2.96
16	+2.5	16.3	1.33	0.94	2.97
17	+3	16.4	0.97	0.91	2.94
18	+1	16.1	1.45	0.79	3.09
19	+2	16.3	1.29	2.00	3.62
20	+3	16.0	1.15	1.52	2.94
21	+3	16.4	1.07	1.48	2.85
22	+3	16.4	0.95	1.00	3.31
23	+3	19.3	1.70	2.02	2.61
24	+3	16.4	1.11	1.00	2.65
25	+3	16.4	1.21	1.71	2.52
26	+2	16.3	0.75	0.67	3.49
27	+3	16.3	1.13	1.15	3.28
28	+3	16.4	1.17	0.87	2.87
29	+3	16.3	1.13	1.31	2.68
30	+3	16.4	1.63	1.86	2.62

表1 普通酒の成分分析値

日本酒度の最大値は+4,最小値は- 1,平均値が+2.4 となった。酸度の最大値は1.70ml,最小値は0.75ml,平均値で1.29ml となり,昨年度よりも増加していた。アミノ酸度の最大値は2.09ml,最小値は0.67ml,平均値は1.39ml となり昨年度よりも減少していた。

表2 吟醸酒の成分分析値

No.	日本酒度	アルコール (%)	酸 度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	糖 分 (%)
1	+5	17.6	1.64	1.16	2.89
2	+5	18.2	1.43	0.95	2.72
3	+4	17.5	1.39	1.19	2.89
4	+4	17.5	1.41	1.18	3.21
5	+6	17.5	1.45	0.77	2.98
6	+5	17.5	1.40	1.12	2.82
7	+5	17.8	1.48	1.12	2.77
8	+5	17.8	1.35	1.20	2.79
9	+7	17.8	1.21	1.08	2.61
10	+4.5	17.2	1.26	1.14	2.99
11	+7	17.5	1.45	1.15	2.69
12	+5	17.5	1.50	1.20	3.22
13	+3	17.5	1.41	1.03	3.28
14	+4	17.5	1.60	0.93	2.79
15	+6	17.5	1.38	1.25	2.52
16	+6	17.6	1.33	1.12	2.74
17	+5	17.7	1.37	1.00	2.11
18	+4	16.7	1.22	0.73	2.27
19	+5	17.6	1.26	0.79	2.68
20	+2	17.6	1.84	1.15	3.07
21	+4	17.4	1.46	1.02	3.04
22	+7	18.1	1.20	0.76	2.83
23	+5	17.5	1.21	0.55	3.09
24	+4.5	17.7	1.50	0.90	3.24
25	+4.5	17.5	1.52	0.97	3.02
26	+5	18.0	1.18	0.90	2.80
27	+3	17.2	1.40	1.62	3.55
28	+4	17.4	1.08	1.06	3.00
29	+4	17.6	1.41	1.17	3.06
30	+6	17.6	1.06	0.85	2.94
31	+4	17.1	1.00	1.03	3.43
32	+7.5	17.5	1.28	0.80	2.92
33	+7	17.5	1.32	0.80	2.73
34	+4	17.6	1.10	1.36	3.37

表2 吟醸酒の成分分析値

No.	日本酒度	アルコール (%)	酸 度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	糖 分 (%)
35	+5	17.3	1.25	0.93	2.60
36	+5	17.4	1.42	0.90	2.63
37	+4	17.4	1.10	1.10	3.09
38	+5.5	17.4	1.23	1.00	2.78
39	+4	18.0	1.50	0.85	2.82
40	+4	17.5	1.28	1.10	2.99
41	+5	17.5	1.38	0.85	2.97
42	+7	17.5	1.16	0.82	2.65
43	+5	17.6	1.40	1.30	2.58
44	+5	18.5	1.57	0.95	2.87
45	+4	17.3	1.25	1.20	3.24

日本酒度の最大値は+7.5,最小値は+2,平均値が+4.9 となった。酸度の最大値は1.84ml,最小値は1.00l,平均値で1.35ml となった。アミノ酸度の最大値は1.62ml,最小値は0.55ml,平均値は1.02ml となり昨年よりもやや減少していた。