

新酒の成分について

長谷川 裕正* 郡司 章*

吉浦 貴紀* 中嶋 淳*

1. はじめに

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。

本酒造期は、当初より暖冬傾向が続き、気象条件には必ずしも恵まれなかった。しかし、原料未については、酒造好適米の作柄がよく良質のものが確保でき、また、冷却設備など酒造設備の充実、吟醸酵母の特徴を引き出すもろみ管理など各酒造場における努力の結果、出品酒は、吟醸酒特有の芳香とふくらみのある味をもち、香味の調和が優れたものが多かった。

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。

本年は、吟醸酒のみを対象として鑑評会を行ったので出品酒は、吟醸酒のみ44 場、182 点であった。

1 場あたり、鑑評会で上位であったもの1 点の、成分を分析した。結果は表のとおりであった。

3. 結 果

日本酒度の最大値は+7.9,最小値は+1,平均値が+4.6 となり最大値,最小値間がやや広がり,平均値はやや下がった。酸度の最大値は1.61ml,最小値は1.01ml,平均値で1.31ml で,最大値が昨年より低くなった他は大差なかった。アミノ酸度の最大値は1.92ml,最小値は0.6ml,平均値は0.96ml であった。最大値が高くなった他は昨年とほとんど変わらなかった。

表 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	+5.5	17.3	1.3	0.9	3.09
2	+5	17.5	1.5	0.8	3.28
3	+4	17.6	1.2	0.8	3.42
4	+4	17.8	1.2	1.0	3.20
5	+3	17.8	1.5	0.8	3.66

No.	日本酒度	アルコール (%)	酸 度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	糖 分 (%)
6	+4	17.5	1.3	1.3	3.41
7	+4	16.5	1.0	0.7	3.33
8	+3	17.5	1.2	0.8	3.26
9	+3	17.7	1.5	1.1	3.05
10	+3	17.5	1.6	1.1	3.32
11	+4	17.5	1.4	1.0	3.46
12	+6	17.6	1.1	0.8	3.07
13	+6	17.5	1.2	1.0	2.94
14	+3	17.3	1.3	1.0	3.30
15	+7	17.1	1.3	0.6	3.13
16	+5	17.6	1.0	1.0	3.30
17	+4	17.4	1.4	0.9	3.25
18	+5	17.6	1.5	1.0	3.18
19	+5	17.5	1.2	0.9	2.93
20	+5.5	18	1.2	1.1	3.30
21	+4	17.4	1.3	0.7	3.50
22	+6	17.7	1.1	1.1	3.47
23	+6.5	18	1.2	0.8	3.31
24	+6	17	1.4	1.0	2.70
25	+5	17.8	1.3	1.3	3.72
26	+7.9	17.7	1.3	1.2	3.60
27	+3	16.8	1.2	1.1	3.30
28	+3	17.3	1.5	0.8	3.44
29	+5	17.4	1.4	1.9	3.01
30	+6	17.5	1.2	0.8	3.17
31	+6	18.4	1.2	0.8	3.01
32	+4	17.3	1.4	0.7	3.28
33	+6	17.9	1.4	0.7	3.49
34	+5	18.2	1.6	0.8	3.23
35	+4.5	18.3	1.4	1.6	3.63
36	+3	17.5	1.1	1.1	3.68
37	+4	17.7	1.6	1.2	3.62
38	+4	17.7	1.4	0.9	3.32
39	+4	17.6	1.5	0.7	3.33
40	+5	17.5	1.2	0.9	3.44
41	+5	17.7	1.4	0.7	3.51
42	+1	18.5	1.3	1.7	3.76
43	+5	17.8	1.5	0.7	1.39
44	+5	17.8	1.2	0.7	2.43