

新 酒 の 成 分 に つ い て

長谷川 裕正* 郡司 章* 吉浦 貴紀*

1. はじめに

酒造期の終了を控え、例年同様醸造された新酒を評価し、酒造技術の改善を図るとともに、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。

本酒造期は例年にない天候不順のための凶作により、酒造好適米の確保には何処の蔵もある程度苦勞されたようだが、新酒の出来としては例年通りすこぶる順調のようであったと見え、品質の良い吟醸酒が数多く出品されていた。

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。

本年も去年と同様、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42 場、159 点であった。

1 場あたり、鑑評会で最上位であった1 点について成分を分析した結果は表の通りであった。

3. 結 果

日本酒度の最大値は+8 最小値は+2.5 平均値は+4.6 と去年並であった。酸度は最大値で1.9ml 最小値で1.1 ml平均値は1.5ml で去年より高めの傾向を示していた。アミノ酸度は最大値で2.0ml 最小値は0.7ml 平均値は1.1ml でこれも去年より高めの傾向であった。

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	+3.0	17.2	1.4	2.0	3.0
2	+8.0	17.9	1.9	1.2	2.7
3	+5.0	17.9	1.6	1.1	2.7
4	+5.0	17.3	1.4	1.3	2.4
5	+4.0	17.6	1.6	1.4	3.3
6	+4.0	17.5	1.4	0.7	2.8
7	+5.0	17.5	1.4	0.7	3.0
8	+5.0	17.6	1.4	1.2	3.0
9	+4.0	16.9	1.5	1.2	3.1
10	+5.0	18.0	1.6	1.1	3.2
11	+5.0	17.7	1.5	0.9	2.7
12	+5.0	17.5	1.6	1.1	3.1
13	+5.5	17.6	1.4	1.1	3.0
14	+3.0	17.0	1.6	1.3	3.2
15	+5.0	17.8	1.4	0.9	3.0
16	+3.0	17.5	1.4	1.2	3.2
17	+5.0	17.9	1.8	1.4	3.1
18	+6.0	18.0	1.4	1.1	2.9
19	+4.5	18.6	1.5	1.2	2.6
20	+2.5	17.8	1.9	1.4	3.5
21	+5.0	17.6	1.5	1.2	3.1
22	+3.0	17.9	1.3	1.1	3.5
23	+3.0	17.8	1.8	1.0	3.3
24	+3.0	17.5	1.3	1.1	3.4
25	+4.5	17.7	1.5	1.0	3.0
26	+5.0	17.6	1.1	1.1	3.0
27	+5.0	17.6	1.2	1.0	3.4
28	+6.0	17.8	1.4	1.0	2.8
29	+5.0	17.6	1.4	1.2	3.1
30	+4.0	17.4	1.3	1.5	3.0
31	+3.0	16.8	1.8	1.6	2.4
32	+5.0	17.7	1.4	0.8	3.1
33	+6.0	17.6	1.6	1.2	3.0
34	+5.0	17.5	1.4	1.0	3.2
35	+4.0	17.5	1.3	0.9	3.2
36	+5.0	17.3	1.4	1.0	2.4
37	+3.0	18.1	1.8	1.4	3.3
38	+5.0	17.8	1.5	1.3	2.9
39	+5.0	17.5	1.2	1.2	2.9
40	+5.0	17.3	1.5	1.1	3.1
41	+7.0	17.2	1.3	0.9	2.5
42	+5.0	18.1	1.5	0.9	3.1
平 均	+4.6	17.6	1.5	1.1	3.0