

新酒の成分について

長谷川裕正* 郡司 章* 吉浦 貴*

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。

本酒造期は天候にも恵まれ例年になく豊作で、酒造原料未についても量的には十分確保できたようである。しかし、干ばりの影響を受けた産地もありすべての原料米が優れていたとはいえなかった。製造にあたっては酵日数が長期化するものも散見されたが全体的には例年通り香味の整った、品質の優良な吟醸酒が数多く出品された。

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。

表 新酒成分分析値

No.	日本酒度	アルコール (%)	酸度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	還元糖 (%)
1	+5	17.7	1.4	1.1	2.6
2	+6	16.8	1.3	1.0	2.5
3	+5	17.6	1.3	1.2	2.7
4	+6	17.7	1.2	0.9	2.3
5	+5	17.9	1.2	1.0	3.0
6	+1	18.0	1.6	1.4	3.6
7	+7.5	17.9	1.3	1.3	3.0
8	+5	17.3	1.4	1.4	2.7
9	+4	17.6	1.5	1.2	3.2
10	+4	17.5	1.3	0.8	2.7
11	+8	18.8	1	1.3	3.2
12	+5	17.8	1.2	1.2	2.9
13	+6	17.5	1.4	1.0	2.8
14	+4.5	17.8	1.2	0.8	2.9
15	+5	17.5	1.6	1.4	3.1
16	+5	17.7	1.2	1.0	2.6
17	+4	17.5	1.3	1.0	3.1
18	+5	17.5	1.1	0.8	2.6
19	+6	17.7	1.2	1.0	2.5
20	+5	17.7	1.2	0.9	2.5
21	+5	17.2	1.2	1.1	3.0
22	+6	17.3	1.2	1.1	2.6
23	+6	17.8	1.5	1.3	2.8
24	+5	17.6	1.3	1.1	2.4
25	+8	17.3	1.2	1.0	3.0
26	+5	17.5	1.2	1.1	2.8
27	+4	17.8	1.3	1.4	2.4
28	+5	17.7	1.3	1.3	1.6
29	+6	18.2	1.4	1.0	2.6
30	+4	17.3	1.1	1.1	1.8
31	+7	17.5	1.4	0.9	2.3
32	+2	17.9	1.4	1.6	3.6
33	+4	17.5	1.1	1.1	2.7
34	+7	17.4	1.2	1.2	2.7
35	+4	17.4	1.2	1.0	2.6
36	+4	17.3	1.3	0.8	2.7
37	+1	17.3	1.7	1.4	3.5
38	+7	17.4	1.2	0.9	2.6
39	+5.5	17.4	1.3	1.0	2.3
40	+6.5	17.2	1.3	0.8	2.3
41	+5	17.8	1.5	1.4	3.0
42	+5	17.5	1.3	0.7	2.1
平均	+5.6	17.6	1.3	1.1	2.7

鑑評会は吟醸酒のみを対象として行った。出品状況は場数42場、点数159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。結果は表の通りであった。

3. 結果

日本酒度の最大値は+8最小値は+1平均値は昨年よりやや高めで+5.1であった。酸度は最大値で1.7ml最小値で1.0ml平均値は1.3mlで昨年より低めの傾向を示していた。アミノ酸度は最大値で1.6ml最小値は0.7ml平均値は1.1mlで去年並であった。還元糖は最大値3.6%最小値1.6%平均値2.7%であった。