

新酒の成分について

吉浦貴紀

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9年3月7日、第31回茨城県新酒鑑評会を行った。

本酒造期は一部の酒造好適米を除けば豊作に恵まれ順調な確保が出来た模様であった。やや溶けやすい傾向が見られ長期もろみとなるのが多かったようである。気候的にはやや暖冬ではあったものの、寒暖の差が少なく比較的酒造条件としてはさほどは悪くはなかった模様である。

例年通り、特に香味のバランスが崩れたものもなく、レベルの高い吟醸酒が出品されてきていた。

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。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43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。結果は表に示す。

3. 結果

日本酒度の最大値+7、最小値±0、平均値+4.6また酸度は最大値1.6、最小値1.1、平均値1.3であった。

また昨年度より香気成分の分析も行っているが酢酸イソアミルは最大値8.5ppm、最小値0.7ppm平均値2.7ppmイソアミルアルコールは最大値157.8ppm、最小値58.3ppm平均値102.7ppm、カブロン酸エチルは最大値7.3ppm、最小値1.1ppm平均値3.8ppmであった。

表 新酒成分分析値

No.	日本酒度	アルコール (%)	酸度 (ml)	酢酸イソアミル (ppm)	イソアミルアルコール (ppm)	カブロン酸エチル (ppm)
1	+7	17.7	1.4	1.3	80.6	1.7
2	+6	18.7	1.5	1.3	88.2	5.0
3	+2	17.4	1.4	2.4	94.2	3.8
4	+5	17.8	1.3	1.4	105.6	2.1
5	+5.5	17.5	1.6	1.4	93.9	4.3
6	+4	17.9	1.3	0.9	67.9	2.8
7	+5	17.2	1.2	2.5	82.3	3.1
8	+4.5	17.6	1.4	2.4	92.2	3.5
9	+5	18.1	1.2	1.1	66.1	2.4
10	+4	17.4	1.3	2.8	75.1	2.7
11	+3	17.5	1.3	1.2	116.9	4.0
12	+3.5	18.0	1.5	3.0	110.0	4.5
13	+5	17.9	1.4	1.1	102.2	4.3
14	+5	17.5	1.3	2.4	114.8	3.2
15	+5	17.5	1.3	2.8	118.0	3.5
16	+5	18.2	1.3	3.8	127.0	3.7
17	+7	17.6	1.3	1.7	78.7	4.9
18	+4	17.7	1.1	2.6	105.9	2.9
19	+5	17.5	1.3	2.4	59.3	1.9
20	+5	17.6	1.1	1.1	58.3	3.5
21	+5	18.0	1.4	2.0	122.7	5.3
22	+5	17.8	1.2	1.8	157.8	4.3
23	+4	17.3	1.3	1.4	121.2	5.6
24	+5	17.5	1.2	4.1	113.9	5.0
25	+6	18.6	1.4	1.8	103.7	3.6
26	+5	17.5	1.3	2.9	115.7	4.4
27	+4	17.5	1.3	2.2	125.4	5.2
28	+3	17.0	1.4	5.0	96.9	6.8
29	+3	17.5	1.4	3.2	111.5	3.9
30	+4	17.5	1.2	1.2	105.9	5.4
31	+5	17.5	1.3	0.9	109.0	2.9
32	+3	17.3	1.4	3.3	105.1	1.8
33	+6	17.5	1.4	3.5	112.8	3.9
34	+5	17.1	1.4	3.4	121.7	2.6
35	+6	17.5	1.5	2.9	89.5	5.1
36	+7	18.1	1.4	3.1	125.9	2.4
37	+4	17.5	1.6	1.8	116.2	4.7
38	+3	17.5	1.3	8.5	118.8	7.3
39	+5.5	17.8	1.3	1.6	105.9	2.8
40	+7	17.6	1.3	3.5	105.1	3.0
41	±0	17.0	1.4	0.7	72.7	3.5
42	+3	16.8	1.4	2.4	109.3	1.1
43	+4	17.6	1.2	1.6	113.8	5.8
平均	+4.6	---	1.3	2.7	102.7	3.8