

# 新酒の成分について

吉浦貴紀\* 長谷川裕正\* 郡司章\*

## 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10年3月11日、第32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において洗米の際にくだけやすいといった傾向が多く見られ蔵によっては苦勞していたようである。また、気候的には去年同様やや暖冬傾向であったが、吟醸期には寒冷な気候が安定して続いたため比較的酒造条件としては悪くはなかった模様である。特に香味のバランスが崩れた物もなく、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169点（うち参考出品1場、6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+15、最小値+1.4、平均値+4.9 また酸度は最大値2.2、最小値1.1、平均値1.3であった。

香気成分では酢酸イソアミルは最大値5.1ppm、最小値0.7ppm 平均値2.4ppm、イソアミルアルコールは最大値148.1ppm、最小値68.9ppm平均値120.2ppm、カブロン酸エチルは最大値10.5ppm、最小値1.4ppm平均値3.9ppm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	+5	17.3	1.4	1.5	99.5	1.8
2	+5	18.0	1.3	1.6	119.3	3.6
3	+5	16.5	1.2	1.8	106.1	10.5
4	+5	17.8	1.3	1.4	71.6	1.4
5	+4	19.0	1.5	1.4	77.8	3.3
6	+6	17.8	1.1	1.5	94.5	2.9
7	+4	17.6	1.3	1.7	118.7	4
8	+15	17.5	1.5	2.8	135.4	4.6
9	+4	17.7	1.3	2	117.1	3.6
10	+5	17.6	1.3	3	119	3.7
11	+3	17.8	1.4	2.7	146.3	4.9
12	+5	17.0	1.3	3.9	111.8	3.1
13	+5	18.1	1.2	2.3	107.9	3.1
14	+4.5	17.5	1.3	3	134.8	4.1
15	+5	17.5	1.3	0.7	68.9	2.5
16	+5	17.5	1.1	2.9	119	3.2
17	+4	17.8	1.3	2.6	116.1	6.8
18	+5	17.5	1.3	2.5	143	4.7
19	+6.5	17.8	1.2	1.4	123.1	5.3
20	+4	17.5	1.4	2.7	139.8	5.4
21	+4	17.6	1.4	5.1	148.1	3.7
22	+5	17.7	1.2	2.9	123.4	3.5
23	+3	17.6	1.3	1.6	130.2	4
24	+4	17.6	1.2	4.5	128	4.8
25	+5	17.0	1.4	2.1	129.1	3.9
26	+5	17.5	1.2	2.3	102	3.5
27	+5	18.0	1.3	1.7	88.8	2.5
28	+5	17.5	1.2	2.6	140.2	4
29	+1.4	18.5	1.3	1.2	141	6
30	+5	17.6	1.2	5.1	143.8	3.3
31	+6	18.3	1.4	4.1	141.9	1.8
32	+5	17.6	1.3	1.8	132.3	3.7
33	+3	17.9	1.4	3.2	136	4.4
34	+6	17.2	1.1	2.4	117.7	2.1
35	+5	17.5	1.4	1.2	75.8	2.2
36	+4	17.5	1.2	1.9	110.8	4.6
37	+6	17.5	1.4	3.1	138.2	2.7
38	+5	18.2	1.4	3.3	143	3.5
39	+4.5	18.2	2.2	1.2	115.4	2.8
40	+5	17.0	1.4	2.4	134.4	4.4
41	+5	17.8	1.3	1.6	127	4.8
42	+4	17.7	1.3	3.4	133.5	6
平均	+4.9	---	1.3	2.4	120.2	3.9