

昭和61年度新酒の成分について

食品発酵部 郡司 章 市川 重和

1. 調査の目的

最近、清酒の需要がわずかではあるが、増加の傾向にあり、特に高付加価値清酒の伸びが期待されている。61年度は、特に、熟成による雑味、着色の増加を防ぐための方策が示され、発酵温度をおさえ、アル添後の上槽をすばやくし、火入後に急冷すること等が実行された。

米質はやや溶けぎみの傾向にあり、また、天候は例年になく暖かく、発酵管理には苦慮していた。酒造期終了をひかえ、例年同様に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、消費者の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。

2. 分析法

国税庁所定分析法によった。

3. 成分分析値

出品酒は、普通酒が33場、67点、純米醸造酒が35場、70点、吟醸酒が40場、145点の合計282点であった。

1場あたり、各部門別に鑑評会で上位であったもの1点について、成分分析値を表1～表3に示す。

表1 普通酒の成分分析値

No.	日本酒度	アルコール (%)	酸度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	糖分 (%)	pH
1	+ 1.0	16.3	1.10	1.00	3.28	4.32
2	+ 2.5	16.0	1.30	1.55	3.20	4.34
3	+ 3.0	15.6	1.15	1.30	2.27	4.32
4	+ 1.0	16.4	1.10	1.05	3.24	4.54
5	+ 3.0	16.2	1.15	1.45	2.36	4.38
6	+ 2.0	15.5	1.35	1.40	1.22	4.26
7	+ 2.0	15.8	1.25	1.05	2.64	4.16
8	+ 1.0	15.7	1.20	0.95	3.22	4.10
9	+ 2.5	15.7	1.40	1.40	3.00	4.10
10	+ 2.5	16.0	1.25	1.40	2.68	4.33
11	- 1.0	16.1	1.30	2.15	2.90	4.44

No	日本酒度	アルコール (%)	酸 度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	糖 分 (%)	pH
12	+ 3.0	16.2	1.50	1.45	2.80	4.22
13	+ 1.5	16.2	1.00	0.90	3.02	4.29
14	- 1.5	15.5	1.00	1.70	3.18	4.42
15	+ 1.0	16.4	1.40	2.00	3.30	4.39
16	0	16.3	1.25	1.20	3.66	4.21
17	+ 2.0	15.5	1.15	1.25	3.08	4.19
18	+ 1.5	15.8	1.10	1.05	3.18	4.25
19	0	16.2	1.25	1.50	3.36	4.27
20	+ 2.0	16.4	1.20	1.40	3.06	4.33
21	+ 3.0	16.2	1.05	1.30	2.56	4.31
22	+ 3.0	16.1	1.45	1.00	3.22	4.03
23	+ 1.0	16.4	1.10	1.55	2.62	4.35
24	+ 1.0	16.0	1.25	1.45	3.30	4.35
25	+ 2.0	16.0	1.20	1.25	2.80	4.24
26	0	15.4	0.90	0.85	3.16	4.62
27	+ 1.5	16.4	1.00	1.05	3.60	4.30
28	+ 2.0	16.3	1.25	1.35	3.10	4.24
29	+ 2.0	16.1	1.45	1.05	3.02	4.02
30	+ 2.0	16.1	1.20	1.45	3.32	4.14
31	+ 2.0	16.0	1.10	1.05	3.36	4.12
32	+ 2.0	16.4	1.15	1.50	3.24	4.42
33	- 1.0	16.4	1.30	1.40	3.42	4.30

日本酒度の最大値が+3.0,最小値が-1.5,平均値が+1.5となり,辛口傾向が続いている。酸度の最大値は1.50ml,最小値は0.90ml,平均値で1.33mlであった。アミノ酸度の最大値は2.15ml,最小値は0.85ml,平均値で1.32mlとなり昨年度よりもやや少なくなっていた。

表2 純米醸造酒の成分分析値

No	日本酒度	アルコール (%)	酸 度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	糖 分 (%)	pH
1	+ 1.0	15.8	1.10	1.10	3.30	4.37
2	+ 2.5	15.4	1.25	1.60	2.96	4.42
3	+ 3.0	15.7	1.10	1.45	2.68	4.52
4	+ 3.0	15.9	1.30	1.55	2.44	4.53
5	+ 3.0	15.8	1.10	1.10	2.32	4.37
6	+ 3.0	15.5	1.50	2.00	2.38	4.34
7	+ 3.0	15.9	1.20	0.80	2.56	4.25
8	+ 2.0	15.8	1.25	0.90	2.80	4.21
9	0	15.5	1.30	1.30	3.24	4.25
10	+ 2.0	15.9	1.25	1.50	2.72	4.32
11	+ 2.0	15.6	1.15	1.30	3.42	4.38
12	0	15.8	1.40	2.05	2.70	4.44
13	+ 2.0	15.7	1.10	0.90	2.88	4.13
14	+ 2.0	15.8	1.15	1.40	3.42	4.38
15	+ 3.0	16.0	1.50	1.50	2.90	4.30
16	+ 2.0	15.8	1.80	1.40	3.04	4.10
17	+ 1.0	15.8	1.05	1.00	2.92	4.28
18	0	15.7	1.25	1.30	3.28	4.27
19	+ 2.0	16.7	1.35	1.60	2.78	4.36
20	+ 3.0	15.8	1.15	1.40	3.06	4.37
21	0	15.6	1.25	1.50	3.08	4.39
22	+ 2.0	15.8	1.40	1.00	3.20	4.16
23	+ 3.0	15.5	1.05	1.35	2.62	4.38
24	- 4.0	15.7	1.35	1.85	3.74	4.46
25	+ 2.0	15.8	1.15	1.00	3.22	4.25
26	+ 1.0	14.6	0.95	2.00	2.68	4.77
27	+ 2.0	15.9	1.25	1.15	2.90	4.24
28	+ 3.0	15.8	1.30	1.55	2.94	4.27
29	+ 1.0	15.5	1.45	1.00	3.04	4.05
30	+ 3.0	15.8	1.00	0.95	4.00	4.20
31	+ 3.0	15.8	1.10	1.10	2.66	4.22

No.	日本酒度	アルコール (%)	酸 度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	糖 分 (%)	pH
32	+ 3.0	15.9	1.00	0.85	2.90	4.21
33	+ 2.0	15.8	1.30	1.35	3.02	4.24
34	+ 3.0	15.9	1.10	0.80	2.88	4.15
35	+ 3.0	15.9	1.55	1.90	2.20	4.24

日本酒度の最大値が+30,最小値が-4.0,平均値が+19となり,(-)のものは1点だけだった。酸度の最大値が1.80ml,最小値が0.95ml,平均値で1.25mlであった。アミノ酸度の最大値が2.05ml,最小値が0.80ml,平均値で1.33mlであった。

表3 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 (%)	pH
1	+ 7.0	17.6	1.20	1.10	2.40	4.29
2	+ 7.0	17.7	1.10	1.50	2.86	4.65
3	+ 4.0	17.7	1.30	1.40	3.28	4.29
4	+ 4.5	17.5	1.20	1.10	2.96	4.22
5	+ 7.0	17.5	1.10	1.40	2.38	4.37
6	+ 7.0	17.3	1.00	0.60	1.96	4.15
7	+ 6.0	16.0	1.30	1.40	1.78	4.14
8	+ 10.0	17.9	1.10	0.80	2.60	4.13
9	+ 6.0	17.6	1.30	1.10	2.88	4.10
10	+ 8.0	17.6	1.30	1.40	2.30	4.20
11	+ 5.0	17.6	1.20	1.00	3.28	4.17
12	+ 4.5	17.2	1.10	0.90	3.38	4.17
13	+ 5.0	17.5	1.30	1.00	2.88	4.15
14	+ 6.0	17.0	0.90	0.90	2.90	4.12
15	+ 4.0	17.0	1.50	1.50	3.28	4.07
16	+ 7.0	17.2	1.00	0.90	2.78	4.22
17	+ 8.0	16.7	1.20	1.00	2.94	4.18
18	+ 5.0	17.0	1.30	1.30	3.12	4.17
19	+ 6.0	17.4	1.40	1.00	2.62	4.08
20	+ 5.5	16.6	0.90	0.90	2.98	4.29

No	日本酒度	アルコール (%)	酸 度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	糖 分 (%)	pH
21	+ 4.0	16.0	1.35	1.30	3.08	4.19
22	+ 5.0	16.5	1.35	1.60	2.80	4.32
23	+ 5.0	17.6	1.05	1.50	2.94	4.47
24	+ 5.6	17.6	1.20	1.45	2.88	4.35
25	+ 7.0	17.3	1.15	1.15	2.60	4.27
26	+ 6.0	17.2	1.20	1.15	2.42	4.25
27	+ 6.0	17.3	1.10	1.25	2.84	4.29
28	+ 8.0	17.5	1.05	1.00	2.66	4.34
29	+ 5.0	17.4	1.05	0.80	3.04	4.17
30	+ 6.0	18.0	0.80	1.15	2.70	4.33
31	+ 5.0	17.0	1.20	1.00	2.72	4.13
32	+ 4.0	17.0	1.15	1.30	2.78	4.18
33	+ 4.0	18.3	1.35	1.35	2.52	4.24
34	+ 5.0	17.2	1.40	0.95	2.32	4.05
35	+ 5.0	17.7	1.45	0.75	2.40	3.88
36	+ 5.0	17.5	1.15	1.00	3.22	4.11
37	+ 7.0	17.5	0.85	0.85	2.62	4.40
38	+ 7.0	17.5	1.15	0.80	2.50	4.06
39	+ 5.0	17.7	1.05	0.85	2.92	4.08
40	+ 5.0	17.5	1.00	0.80	2.78	4.08

日本酒度の最大値が+10.0,最小値が+4.0,平均値が+5.8となり昨年度より減少していた。酸度の最大値が1.50ml,最小値が0.80ml,平均値が1.17mlとなった。アミノ酸度の最大値が1.60ml,最小値が0.60ml,平均値で1.11mlとなった。