

## 新酒の成分について

食品発酵部 群司 章 中嶋 淳  
長谷川裕正 市川 重和

## 1. 調査の目的

近年、特徴のある清酒、高品質の清酒等へ消費者嗜好が向いており、業界でも、より品質の高い清酒の製造、品質管理や出荷管理に注意をじている。

63年度は、米作の冷害による影響、また暖冬の影響と心配されたが、良質の清酒が醸出された。酒造期の終了をひかえ、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い、新酒の成分分析をした。

## 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27場、51点、純米醸造酒が33場、68点、吟醸酒が45場、169点の合計288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、成分を分析した結果を表1～表3に示す。

表1 普通酒の成分分析値

	日本酒度	アルコール (%)	酸 度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	糖 分 (%)	pH
1	+2	16.0	1.10	0.96	2.82	4.32
2	+3	16.0	1.35	1.49	2.78	4.35
3	+1	16.4	1.19	0.90	3.32	4.21
4	+3	15.7	1.59	1.35	2.80	4.18
5	+1	16.0	0.95	0.95	3.14	4.54
6	+3	16.3	1.42	1.77	2.85	4.58
7	+3	16.4	1.04	1.62	3.02	4.78
8	+2	16.3	1.39	1.10	3.22	4.24
9	+2.5	15.8	1.43	1.81	2.95	4.57
10	+2	16.2	1.55	1.80	2.81	4.49
11	+5	17.5	1.46	0.95	2.75	4.15
12	+3	16.4	1.16	1.40	3.00	4.66
13	+1.5	15.7	1.25	1.31	2.70	4.40

	日本酒度	アルコール (%)	酸 度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	糖 分 (%)	pH
14	+2	16.0	1.40	1.09	2.98	4.21
15	+2	16.3	1.16	1.33	2.86	4.49
16	+2.5	15.5	1.25	1.02	3.19	4.64
17	0	16.4	1.32	0.89	3.33	4.62
18	+1	15.7	1.33	1.71	2.71	4.55
19	+3	16.4	1.39	1.22	2.67	4.27
20	+1	16.1	1.15	1.12	2.92	4.49
21	+2	16.0	1.22	1.10	2.93	4.34
22	+1	16.1	1.29	2.24	3.59	4.60
23	+1	17.0	1.10	1.48	3.80	4.50
24	+1	16.2	1.19	0.93	3.25	4.20
25	+2	16.2	1.10	0.91	3.62	4.22
26	+2	16.4	1.24	1.39	3.58	4.41
27	+3	16.3	1.20	1.90	3.06	4.66

日本酒度の最大値が+5，最小値が±0，平均値が+2.1となった。酸度の最大値は1.65ml，最小値は0.92ml，平均値で1.29mlとなり，昨年度よりも増加していた。アミノ酸度の最大値は2.12ml，最小値が0.71ml，平均値は1.33mlとなり，昨年度よりも減少していた。

表2 純米醸造酒の成分分析値

	日本酒度	アルコール (%)	酸 度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	糖 分 (%)	pH
1	+2	15.7	1.08	1.02	2.79	4.32
2	+3	15.7	1.53	1.64	2.72	4.28
3	+2	15.8	1.30	1.00	2.74	4.48
4	+2	15.9	1.29	1.65	2.80	4.61
5	0	15.6	1.63	1.20	3.10	4.08
6	+2	15.5	0.92	0.85	2.83	4.43
7	+1.5	15.8	1.20	1.05	3.34	4.20
8	+5	17.4	1.45	1.21	2.94	4.22
9	+3	15.7	0.96	0.88	1.86	4.39
10	+1	15.1	1.35	1.25	2.74	4.26
11	+1	15.5	1.28	1.69	3.11	4.67
12	+3	15.8	1.38	1.62	2.94	4.43
13	+3	15.8	1.23	0.72	2.86	4.07
14	+3	15.9	1.00	1.29	2.77	4.67
15	+3	15.8	1.21	1.44	2.76	4.57
16	+1.5	15.7	1.17	1.10	2.96	4.36
17	+2	15.7	1.35	1.11	2.64	4.34
18	+3	15.5	1.57	2.05	2.64	4.62

	日本酒度	アルコール (%)	酸 度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	糖 分 (%)	pH
19	+3	15.5	1.10	1.21	2.92	4.46
20	+2	15.7	1.11	1.02	2.98	4.36
21	+3	15.9	1.35	1.52	2.65	4.33
22	+3	15.9	1.35	1.38	2.80	4.28
23	+3	15.8	1.65	2.05	2.55	4.49
24	+2	15.7	1.11	1.25	3.20	4.49
25	0	15.5	1.32	2.04	3.28	4.96
26	+3	15.8	1.60	2.12	2.66	4.48
27	+3	15.9	1.57	1.12	3.12	4.09
28	+2	15.8	1.38	0.71	2.86	3.98
29	+3	15.6	1.53	1.67	3.34	4.32
30	-3	15.8	1.32	1.53	2.28	4.55
31	+3	15.5	1.12	1.15	2.90	4.39
32	+2	15.9	1.10	1.19	3.26	4.54
33	+1	15.7	1.20	1.20	2.92	4.37

日本酒度の最大値が+5，最小値が-3，平均値は+2.2であった。酸度の最大値が1.65ml，最小値が0.92ml，平均値で1.29mlであった。アミノ酸度の最大値は2.12ml，最小値は0.71ml，平均で1.33mlとなった。

表3 吟醸造の成分分析値

	日本酒度	アルコール (%)	酸 度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	糖 分 (%)	pH
1	+7	17.5	1.26	0.92	2.43	4.32
2	+7	17.1	1.25	1.00	2.60	4.35
3	+2	17.4	1.52	1.00	2.83	4.49
4	+5	17.7	1.40	0.88	2.56	4.38
5	+6	17.5	1.32	1.07	3.14	4.34
6	+7	17.5	1.57	0.74	2.93	4.06
7	+6	16.8	1.08	0.82	2.22	4.39
8	+7	17.8	1.70	1.30	2.68	4.21
9	+6.5	17.5	1.45	1.09	2.82	4.30
10	+5	17.2	1.40	1.10	2.69	4.36
11	+7	17.4	1.31	0.92	1.59	4.38
12	+4	17.4	1.50	0.91	3.50	4.14
13	+6	17.0	1.33	1.47	2.88	4.76
14	+5	17.8	1.56	1.43	2.92	4.41
15	+4	17.4	1.25	1.30	3.24	4.45
16	+6	17.1	1.18	0.72	2.68	4.43
17	+7	17.0	1.50	0.58	2.48	3.99

	日本酒度	アルコール (%)	酸 度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	糖 分 (%)	pH
18	+7	17.1	1.15	1.40	2.86	4.77
19	+7	17.6	1.15	0.99	2.64	4.46
20	+4	17.5	1.50	1.32	3.00	4.35
21	+5	18.0	1.81	0.92	2.90	4.07
22	+7	17.0	1.05	0.96	2.65	4.55
23	+5	17.6	1.20	0.98	3.24	4.44
24	+7	17.7	1.30	1.35	2.52	4.59
25	+5	17.4	1.33	1.32	3.10	4.50
26	+5	17.0	1.06	1.03	2.93	4.45
27	+6	17.4	1.34	0.72	2.80	4.04
28	+7	18.5	1.89	1.12	2.56	4.19
29	+4	17.5	1.30	1.14	2.96	4.39
30	+5	17.4	1.60	1.12	2.96	4.14
31	+7.5	17.5	1.40	0.68	2.79	4.04
32	+5	17.4	1.40	0.96	2.96	4.26
33	+7	17.0	1.40	1.35	2.44	4.43
34	+5	17.5	1.45	1.70	2.32	4.55
35	+6	17.7	1.54	1.00	3.06	4.14
36	+4.5	17.5	1.49	0.77	3.08	4.02
37	+6	16.8	1.25	0.68	2.31	3.98
38	+6	16.8	0.80	1.10	2.86	4.59
39	+3	16.3	1.00	0.80	2.40	4.29
40	+6	17.3	1.32	0.74	2.84	4.09
41	+5	17.5	1.21	0.90	2.88	4.27
42	+6	17.9	1.50	1.02	2.75	4.13
43	+6	17.7	1.15	1.25	2.99	4.50
44	+9	18.0	1.50	1.18	2.44	4.18
45	+5	17.5	1.25	1.03	2.77	4.28

日本酒度の最大値が+9，最小値が+2，平均値で+5.7であった。酸度の最大値が1.89mlゴ，最小値が0.80ml，平均値が1.35mlとなり，昨年度よりも増加していた。アミノ酸度は最大値が1.70ml，最小値が0.58ml，平均値が1.04mlで，昨年度よりも減少していた。