

## 2008 年度新品種甘藷醸造試験結果報告

2009 年 1 月 28 日

霧島酒造(株) 生産本部 研究開発グループ

九州沖縄農業研究センターにおいて今年度収穫された新品種甘藷を用いて醸造試験を行ないましたので、結果をご報告いたします。

### <供試品種名と特徴①>

品種名	品種写真	色(皮)	色(果肉)	用途	デンプン 価(%)
九州 153号		黄白	淡黄	焼酎原料用	28.3
九州 159号		白	淡黄白	デンプン原料用	31.5
九州 160号		淡黄白	白	デンプン・焼酎原料用	31.6
九系 271		淡黄白	淡黄白	焼酎・デンプン原料用	31.4
九系 277		淡黄白 (紅)	白	デンプン・焼酎原料用	31.3
九系 278		白	黄白	焼酎・デンプン原料用	27.9

<供試品種名と特徴②>

品種名	長所	短所	その他特徴(味、食感など)
九州 153 号	多収、センチュウ抵抗性、貯蔵性良、食味良	黒斑病弱	甘味あり
九州 159 号	低温糊化デンプン、センチュウ抵抗性	黒斑病弱、貯蔵性(コガネセンガンより良い)	甘味が強い、デンプンの糖化温度がコガネの半分
九州 160 号	高デンプン、センチュウ抵抗性、貯蔵性良		少々パサつく感じ、甘味は少ない
九系 271	高デンプン、ネコブセンチュウ抵抗性、貯蔵性良、食味良		粉っぽくパサパサした感じ、甘味は少ない
九系 277	高デンプン、多収、センチュウ抵抗性、貯蔵性良	黒斑病やや中	甘味あり、多少パサつく感じ
九系 278	センチュウ抵抗性、食味良	貯蔵性、黒斑病中	栗様の食感、甘味あり

\* 対照として、九州沖縄農業研究センターにおいて今年収穫されたコガネセンガンを用いました。コガネセンガンデンプン価：26.4

●考察

全体的に対照のコガネセンガンよりデンプン価が高く、醸造原料として適性でした。

## <醸造試験>

### ○仕込み配合

- ・ 米—500 g
- ・ 甘藷—各 2.5kg
- ・ 総汲み水歩合—67%
- \* 黒麹菌、鹿児島酵母を使用

### ○蒸留：ガラス蒸留器による常圧蒸留

### ○試験結果

品種名	二次醪試留値 (%)	原酒度数 (%)	留液量 (ml)	蒸留歩合 (%)	取得歩合 (L/t)
九州 153 号	14.1	39.4	1350	95.2	213.3
九州 159 号	15.1	33.0	1100	80.2	191.8
九州 160 号	15.5	38.1	1500	94.5	229.4
九系 271	15.7	39.2	1500	94.1	230.5
九系 277	15.6	39.2	1500	94.2	230.2
九系 278	15.8	39.9	1500	96.6	235.0
コガネセンガン	14.5	37.5	1450	92.8	210.8

\* 対照として、九州沖縄農業研究センターにおいて今年収穫されたコガネセンガンを用いました。

### ●考察

全体的に二次もろみでのアルコール発酵がうまく行なわれており、コガネセンガンで仕込んだものより取得歩合が高いものがほとんどでした。このうち最も取得歩合が高かったのは九系 278 でした。

<きき酒(官能評価)結果>

品種名	評価 (平均)	コメント抜粋
九州 153 号	○ (3.5)	柑橘系の香り、きれい(雑味がない)、甘味、苦味、渋味
九州 159 号	○ (3.8)	フルーティーな香り、甘味、きれい(雑味がない)、辛味、淡白な味、苦味、渋味
九州 160 号	○ (3.3)	甘味、華やかな香り、雑味がない(きれい)、味が薄い、辛味、苦味
九系 271	◎ (4.2)	華やかな香り(柑橘系)、甘味強い、きれい(雑味がない)、後切れが良い(スツキリ)、味が薄い、後味に渋味あり
九系 277	○ (3.2)	甘い香り(花様)、柑橘系の香り、甘味、きれい(雑味がない)、原料不良臭(腐敗芋の香り)、苦味、渋味、辛味
九系 278	○ (3.2)	甘味、やや柑橘系の香り、渋味強い、米を蒸したような香り(ムレ香)、苦味
コガネセンガン	● (3.7)	芋らしい甘み、きれい(雑味がない)、とろみ、渋味

\* 評価は 5 点評価(1-×、2-△、3-□、4-○、5-◎)で行ないました。●は対照です。

●考察

・きき酒(官能評価)の結果、九系 271・九州 159 号がコガネセンガンより高い評価でした。九系 271 は取得歩合も高く、かつきき酒の評価も良好でした。

・九州 153 号・九州 159 号・九系 271・九系 277 は香りに特徴がありました。九州 160 号・九系 278 は甘味が強い傾向にありました。

<総評>

今年度醸造試験を行なった甘藷は全体的に醸造に優れていました。