

平成 24 年度 新品種かんしょ品質評価試験

霧島酒造株式会社 研究開発部


平成22年 12 月 28 日

<目的>

焼酎醸造適性の新品種甘藷を開発するために、九州沖縄農業研究センターにおいて平成 24 年度に収穫された 5 種の新品種甘藷とコガネセンガン（対照品）を用いて、甘藷製焼酎の醸造試験を実施した。

<甘藷製焼酎醸造試験で用いた甘藷の特徴>

表 1 新品種甘藷および対照品甘藷の特徴

品種	品種写真	色 (皮)	色 (果肉)	用途	栽培特徴	澱粉価 (%)	食味特徴
九州 171 号		淡黄橙 滑らか	淡黄橙 ヤニ少ない	焼酎 原料用	多収 貯蔵性易 外観良	30.36	甘味 ホクホク 栗様 人参様
九州 172 号		白 丸型	白 ヤニ少ない	澱粉 焼酎 原料用	多収 抗センチュウ 黒斑病弱 貯蔵性難	31.31	粉っぽい 甘味がない パサパサ
九系 301		淡黄白 きれい	淡黄白 ヤニ少ない	焼酎 原料用	多収 抗センチュウ	30.70	ホクホク 粉っぽい パサパサ 甘味少々
九系 302		淡黄白 きれい シワあり	淡黄 ヤニ少ない	焼酎 原料用	低温糊化性 澱粉 センチュウ やや弱	25.75	しっとり サクサク 甘味 水分が多い

品種	品種写真	色 (皮)	色 (果肉)	用途	栽培特徴	澱粉価 (%)	食味特徴
							
九系 303	 	淡黄白 きれい	淡黄白 ヤニ少ない	焼酎 原料用	多収 抗センチュウ	31.91	ホクホク 粉っぽい パサパサ 甘味
コガネ センガン (対照品)	 	黄白 シワあり	黄白 ヤニ少ない	焼酎 原料用	多収 貯蔵性やや難 センチュウ弱 黒斑病弱	27.19	ホクホク 甘味がある

●新品種甘藷の特徴および食味結果

九系 302 以外は対照のコガネセンガンよりデンプン価が高かった。九州 172 号、九系 303 は澱粉価が非常に高く、食味も「粉っぽい、パサパサ」という評価が得られた。九州 171 号は皮、果肉の色が特徴的で、食味でも人参様という意見が見られた。九系 301 は芋両端の繊維分が多く、蒸し芋からはマスカットやライチ様の香りがした。九系 302 は水分が多く、食味では甘味を強く感じた。全体的に甘藷表面は滑らかで外観も良かったが、前年同様小ぶりの芋が多かった。

<醸造試験>

●仕込み条件

○仕込み配合

- ・ 米 : 0.5kg
- ・ 甘藷 : 各 2.5kg
- ・ 黒麹菌、鹿児島 5 号酵母
- ・ 総仕込み水 : 2.01L (総原料に対して 67%の割合)

○蒸留：ガラス蒸留器による常圧蒸留

表 2 醸造試験における分析結果

甘藷	二次醪 Alc (%)	日本酒度 (-)	原酒 Alc (%)	留液量 (L)	蒸留歩合 (%)	収得歩合 (L/t)	その他、 醸造適性
九州 171 号	16.89	5.0	37.78	1.64	94.8	243.9	攪拌易
九州 172 号	16.13	8.1	38.35	1.57	96.0	236.8	攪拌易
九系 301	16.33	8.2	38.62	1.57	96.4	238.9	攪拌易
九系 302	15.16	7.6	37.61	1.48	94.1	218.8	攪拌易
九系 303	17.42	7.5	38.66	1.66	96.2	253.0	攪拌易
コガネセンガン (対照品)	15.16	4.4	37.75	1.49	94.6	221.0	攪拌易

●醸造結果まとめ

全体的に二次醪における醪の攪拌が容易で、アルコール発酵は良好であった。発酵中の醪の香気は品種によって特徴が異なっていた。九系 302 以外の品種はコガネセンガンよりも収得歩合が高く、特に九州 171 号と九系 303 は対照より 10%以上高い値を示した。

<官能評価(きき酒)結果>

表 3 官能評価(きき酒)結果 (n=35)

品種名	評価点数 (平均)	コメント抜粋
九州 171 号	□ (3.82)	甘い香り、フルーティー、柑橘系の香り、スツキリ、華やか、甘味、まるみ、きれい、スツキリ、苦味、渋味、ムレ臭
九州 172 号	△ (2.97)	華やか、甘い香り、フルーティー、甘味、スツキリ、きれい、まるみ、苦味、渋味、うすい、酸味、酸臭
九系 301	□ (3.24)	フルーティー、華やか、甘味、スツキリ、きれい、まるみ、苦味、渋味、うすい、青臭、原料不良臭
九系 302	△ (2.82)	甘い香り、芋らしい、甘味、スツキリ、まるみ、苦味、渋味、辛味、ムレ臭、うすい
九系 303	□ (3.06)	甘い香り、甘味、きれい、スツキリ、味濃厚、まるみ、苦味、渋味、華やか、うすい
コガネセンガン (対照品)	□ (3.88)	芋らしい、甘い香り、華やか、軽快、甘味、きれい、とろみ、まるみ、コク、苦味、渋味

* 評価は 5 点評価(1-×、2-△、3-□、4-○、5-◎)で実施した。

● 利き酒結果まとめ

官能評価(きき酒)の結果、九州 171 号、九系 301 の評価が高かった。九州 171 は性別、年齢を問わず、全体的に評価が高かった。九系 301 はライチ様の特徴香を有しており、この香りをフルーティーと感じるか、原料不良臭と感じるかで評価が分かれた。また、全体的に香りが薄いというマイナス評価がみられた。

<総評>

今年度醸造試験を行った新品種の甘藷は、全体的に焼酎醸造に適していた。九系 302 以外の品種において澱粉価はコガネセンガンより高く、アルコール取得量もコガネセンガンを上回る結果となった。酒質としては全体的に甘味があり、きれいなものとなった。

利き酒結果では、九州 171 号、九系 301 の評価が高かった。全体的に対照品のコガネセンガンと比較すると、うすい、物足りないといったマイナス評価も出された。