

平成 26 年度 新品種かんしょ品質評価試験

霧島酒造株式会社

< 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 26 年度に収穫された 3 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	芋の特徴	澱粉価 (%)	食味特徴
九系 310 (2年目)		淡黄白 きれい	黄白 ヤニ少ない	原料用	多収 抗センチュウ 貯蔵性やや難	32.20	甘味、 ホクホク やや硬い
九系 319 (1年目)		白 きれい	白 ヤニ少ない	原料用	多収 抗センチュウ 貯蔵性やや難	28.95	粉っぽい パサパサ 甘味
九系 320 (1年目)		淡褐色 きれい	淡黄白 ヤニ少ない	原料用	多収 抗センチュウ 貯蔵性良	28.92	粉っぽい パサパサ 甘味少ない
コガネ センガン (対照)		黄白 条溝あり	黄白 ヤニ少ない	原料用	多収、センチュウ・黒斑病弱 貯蔵性やや難	25.54	ホクホク 甘味がある しっとり

新品種甘藷の特徴および食味結果

新品種甘藷はどの品種も条溝がほとんどみられず、きれいな外観であり、澱粉価も高かった。食味の結果としては全体的にコガネセンガンよりも粉っぽく、パサパサとした食感だった。

< 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

品種名	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
九系 310	16.83	+7.00	37.82	1.60	96.0	242.9	撈拌易
九系 319	15.93	+6.74	37.97	1.53	97.4	234.8	撈拌易
九系 320	15.56	+6.19	37.95	1.50	97.3	230.9	撈拌易
コガネセンガン (対照)	14.80	+4.76	37.44	1.44	96.0	217.1	撈拌易

醸造結果総括

全品種についてもろみの撈拌は容易であり、発酵も順調であった。全体的に澱粉価が高いため、二次もろみの Alc 濃度は高い結果を示し、Alc 収得歩合も非常に高い結果となった。特に九系 310 は昨年と同様で非常に高い収得歩合を示している。その他の分析結果については品種間で大きな差は確認されなかった。香気成分は九系 319 がコガネセンガンに近い結果となり、果皮に特徴があった九系 320 は他品種と異なる値となった。

<官能評価(きき酒)結果>

表 3 官能評価(きき酒)結果 (n = 40)

品種名	評価点数 (平均)	コメント抜粋
九系 310	(4.00)	原料特性、甘い香り、香ばしい、エステル香、甘味、きれい、なめらか、旨味ある、苦味、渋味、辛味、油臭
九系 319	(3.65)	甘い香り、香ばしい、エステル香、甘味、きれい、なめらか、キレがいい、うすい、渋味、苦味、辛味
九系 320	(3.29)	甘い香り、果実香、エステル香、香ばしい、甘味、きれい、なめらか、苦味、辛味、うすい、渋味、原料不良臭
コガネセンガン (対照)	(3.29)	原料特性、香ばしい、甘い香り、おだやか、エステル香、甘味、なめらか、旨味ある、苦味、渋味、辛味

* 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、九系 310、九系 319 はコガネセンガンよりも評価が高い結果となった。特に九系 310 は好きと答えた人数が 26 名/40 名と最も多く(参考:九系 319 12 名、九系 320 6 名、コガネセンガン 5 名)、コガネセンガンと同じ酒質だと感じた人が多かった。九系 320 はフルーティーな香りが特徴となっていたが、苦味や味が薄いという評価も多く見られた。

<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。全品種において澱粉価はコガネセンガンより高く、アルコール収得量もコガネセンガンを上回る結果となった。酒質としては九系 310 がコガネセンガンに近いことから、コガネセンガンの代用品種として有望である可能性が示唆された。今後も醸造試験を重ねることで、適性の検討を行いたい。