

## &lt;目的&gt;

焼酎醸造に適した甘藷を開発するため九州沖縄農業研究センターにおいて令和4年度に収穫された2種の新品種甘藷(未品種登録)とコガネセンガン(対照品)、ムラサキマサリ(対照品)を用いて、甘藷製焼酎の醸造試験を実施した。

## &lt;甘藷製焼酎醸造試験で用いた甘藷の特徴&gt;

## ●新品種甘藷および対照品甘藷の特徴

品種	品種 写真左(生芋)右(蒸し芋)		色 (皮)	色 (果肉)	用途	芋の特徴 (かんしょ品質評価研究会品 質評価試験報告書より抜 粋)	澱粉価 (%)	食味特徴
コガネ センガン (対照)			黄白	黄白	原料 用	多収 センチウ抵抗性弱 黒斑病耐性弱 貯蔵性やや難	30.07	食味: やや上 粘性: 中 繊維: やや少 皮: 中
九州203号 (3年目)			黄白	淡黄白	焼酎 原料 用 で ん 粉 ・	多収 切干歩合・澱粉歩留高 ネコブセンチウ抵抗性強 貯蔵性易	31.65	食味: 中 粘性: 粉 繊維: 中 皮: 中
ムラサキ マサリ (対照)			紫	紫	原料 用	多収・高アントシアニン 切干歩合高 センチウ抵抗性強 黒斑病抵抗性やや強 貯蔵性やや易	32.01	食味: やや下 粘性: 粉 繊維: 少 皮: 中
九系376 (1年目)			赤紫	赤紫	原料 加工 用	多収 センチウ抵抗性強	24.86	食味: やや下 粘性: 中 繊維: 少 皮: 中

## ●新品種甘藷の特徴および食味結果

九州203号はコガネセンガンより高い澱粉価を示した。食味評価では、コガネセンガンより肉質は粉質と評価を得た。九系376は、供試系統内で一番低い澱粉価を示した。食味評価は、食味がやや下、繊維が少と評価を得た。

## &lt;醸造試験&gt;

## ○仕込み配合

- ・米: 0.5kg
- ・甘藷: 各2.5kg
- ・麴: 黒麴
- ・酵母: 自社酵母
- ・汲み水歩合: 67%

## ○蒸留: ガラス蒸留器による常圧蒸留

●醸造試験における分析結果

甘藷	二次醱Alc (%)	日本酒度	醱酸度	揮発酸度	アミノ酸度	蒸留歩合 (%)	取得量 (L/t)	その他醸造適正
コガネセンガン	12.88	4.17	6.21	1.44	1.86	95.95	189.49	攪拌易
九州203号	14.02	6.15	6.55	2.42	1.97	92.05	197.02	攪拌易
ムラサキマサリ	15.80	4.41	6.06	1.49	0.87	92.40	221.91	攪拌易
九系376	12.92	-1.43	7.21	1.11	2.57	91.17	181.60	攪拌易

コガネセンガンを対照とする九州 203 号は蒸留歩合以外、対照より高い値を示した。ムラサキマサリを対照とする九系 376 は醱酸度とアミノ酸度以外、対照より低い値を示した。

●醸造結果総括

今回供試した 2 系統は、対照品種と比較し攪拌しやすく発酵も順調であった。醸造試験の結果、焼酎醸造適正に重要なアルコール取得量は、コガネセンガンを対照とする九州 203 号は高く、ムラサキマサリを対照とする九系 376 は低かった。これらは澱粉価が影響したと考えられる。

一般分析の結果、コガネセンガンを対照とする九州 203 号との間に、差は見られなかった。ムラサキマサリを対照とする九系 376 では、UV、TBA、酸度、フルフラールが対照より高い値を示した。香気成分分析の結果、コガネセンガンを対照とする九州 203 号では、アセトアルデヒド、カプロン酸、ミリスチン酸エチル以降の焼酎の味に関係する成分と柑橘様の香りを示すリナロール、芋焼酎の特徴香でもあるβ-ダマセノンが高い値を示した。ムラサキマサリを対照とする九系 376 では、アセトアルデヒド、メタノール、パルミチン酸エチル、リノール酸エチル、β-ダマセノンが高い値を示し、カプリン酸エチル、ラウリン酸エチル、リナロールは低い値を示した。

●利き酒結果 (n=15 で実施した)

品種名	評価点数	好印象者数	似ている コガネと	似ている マサリと	コメント抜粋
コガネセンガン	■ (3.5)	9	/	/	原料特性[12]、甘香[8]、エステル[3]、香ばしい[5]、おだやか、コゲ[3]、甘味[10]、綺麗[2]、なめらか[6]、旨味[5]、キレ[2]、辛い、荒い、渋味[6]、苦味[2] 【熟成次第、若い、ピリつき】
九州 203 号	□ (3.7)	8	10	/	原料特性[9]、甘香[10]、エステル[3]、香ばしい[2]、おだやか[2]、果実香、ガス[2]、アルデヒド、コゲ[3]、甘味[8]、綺麗[5]、なめらか[4]、旨味[4]、キレ、辛い[3]、薄い[2]、荒い[2]、渋味[5]、苦味[4] 【ふくらみ、カンキツ、甘香控えめ味はまとまりあり、舌ざわり良い】
ムラサキマサリ	■ (3.5)	9	/	/	原料特性[10]、甘香[5]、エステル[6]、香ばしい、おだやか、果実香[5]、アルデヒド、ジアセチル[10]、コゲ[2]、甘味[8]、綺麗[3]、なめらか[3]、旨味[3]、キレ、辛い、薄い、渋味[7]、苦味[3] 【華やか、花様】
九系 376	□ (3.1)	3	/	1	原料特性[6]、甘香[6]、エステル[2]、香ばしい、果実香[6]、アルデヒド[3]、ジアセチル[5]、コゲ、甘味[4]、綺麗[6]、辛い[4]、薄い[2]、荒い[2]、渋味[8]、苦味[3] 【スパイシー、紫芋の特徴弱い、花様、梅様、末ダレ、ベリー系の香り、好みだがマサリには似ていない、蜂蜜様、粉っぽい】

※網掛けがネガティブコメント。【】内斜字は自由コメント

※評価は 5 点評価 (1-×、2-△、3-□、4-○、5-◎)

官能評価は、5点評価、好印象者数、酒質の類似性を評価し、酒質評価コメントの集計を行った。コガネセンガンを対照とした九州203号は、5点評価、酒質の類似性が対照より評価が高く、好印象者数は9:8とほぼ同評価となった。酒質評価はコガネセンガンと類似しているが、「甘香」、「おだやか」、「果実香」の評価がコガネより多く、甘い香りが主体の酒質といえる。ムラサキマサリを対照とした九系376は5点評価、好印象者数、酒質の類似性すべてにおいて対照より低い評価となった。酒質評価内容はムラサキマサリと同様に「ジアセチル」の評価があった以外に「アルデヒド」、「辛い」、「荒い」というコメントが多く、また、「スパイシー」、「梅様」、「ベリー系の香り」といった自由コメントがあり、ムラサキマサリとは異なる特徴を有していることが分かった。

#### <総評>

九州203号に関しては、昨年と同様にコガネセンガンと類似した酒質評価を得られており、アルコール取得量が高く基腐病抵抗性も期待できる。また、みちしずくよりコガネセンガンに近いとの評価があるため、コガネセンガンの代替品種として継続して醸造適正試験を検討していきたい。九系376に関しては、アルコール取得量および酒質評価が低く、ムラサキマサリの代替品種としては難しいため、試験は本年のみとしたい。だがスパイシーや梅様といった、これまでの紫系有色甘藷の酒質としては特徴的なコメントが得られているため、新規酒質を得られる甘藷として期待できるのではないだろうか。