

3. 評価試験結果

(9) 評価用途 「焼酎」

評価担当 霧島酒造株式会社

評価系統 4系統(対照品種 コガネセンガン、みちしずく)

九州210号 九系387 九系388

九系389 九系392

評価試験実施日

二次仕込み 令和7年 11月10日～12日

評価試験日 令和7年 11月18日～20日

令和 7 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 7 年度に収穫された 5 系統の新系統甘藷(未品種登録)、コガネセンガン(対照品種)およびみちしずく(対照品種)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>

●新系統甘藷および対照甘藷品種の特徴

品種名	写真 (左：生芋、右：蒸し芋)	色 (皮)	色 (果肉)	デンプン価 (%)	芋の特徴	食味特徴 (コガネセンガンの中とする)
コガネセンガン (対照)		黄白	黄白	27.81	・萌芽あり	
みちしずく (対照)		黄白	黄白	29.04	・尾部が長い	食味：下 肉質：より粉
九州210号		赤紫	黄白	28.57	・尾部が長い	食味：やや上 肉質：やや粉
九系387		白	白	28.95	・蒸し芋の粘度が高い	食味：やや上 肉質：より粘
九系388		白	淡黄白	29.90	・芋のサイズが大きい	食味：やや下 肉質：中
九系389		黄白	淡黄白	26.30	・萌芽あり ・傷みあり	食味：より下 肉質：より粉
九系392		黄白	淡黄白	29.14	・肌悪い ・やや傷みあり	食味：やや下 肉質：中

●新系統甘藷の特徴および食味結果

デンプン価に関しては、九系 389 を除くすべての新系統甘藷で、コガネセンガンより高い値を示した。また、九系 388 および九系 392 は、みちしずくより高い値であった。

食味評価では、九州 210 号および九系 387 でやや上、九系 388 および九系 392 でやや下、九系 389 でより下という評価を得た。肉質に関してコガネセンガンとの違いが顕著であったものは、九系 387 および九系 389 であり、それぞれより粘、より粉という評価であった。

<醸造試験>

○仕込み配合

- ・米: 0.5kg
- ・甘藷: 各 2.5kg
- ・麴および酵母: 黒霧島の製造方法に準拠
- ・汲み水歩合: 67%

○蒸留: ガラス蒸留器による常圧蒸留

○評価試験実施日

- 一次仕込み: 2025/11/5~7
- 二次仕込み: 2025/11/10~12
- 蒸留: 2025/11/18~11/20

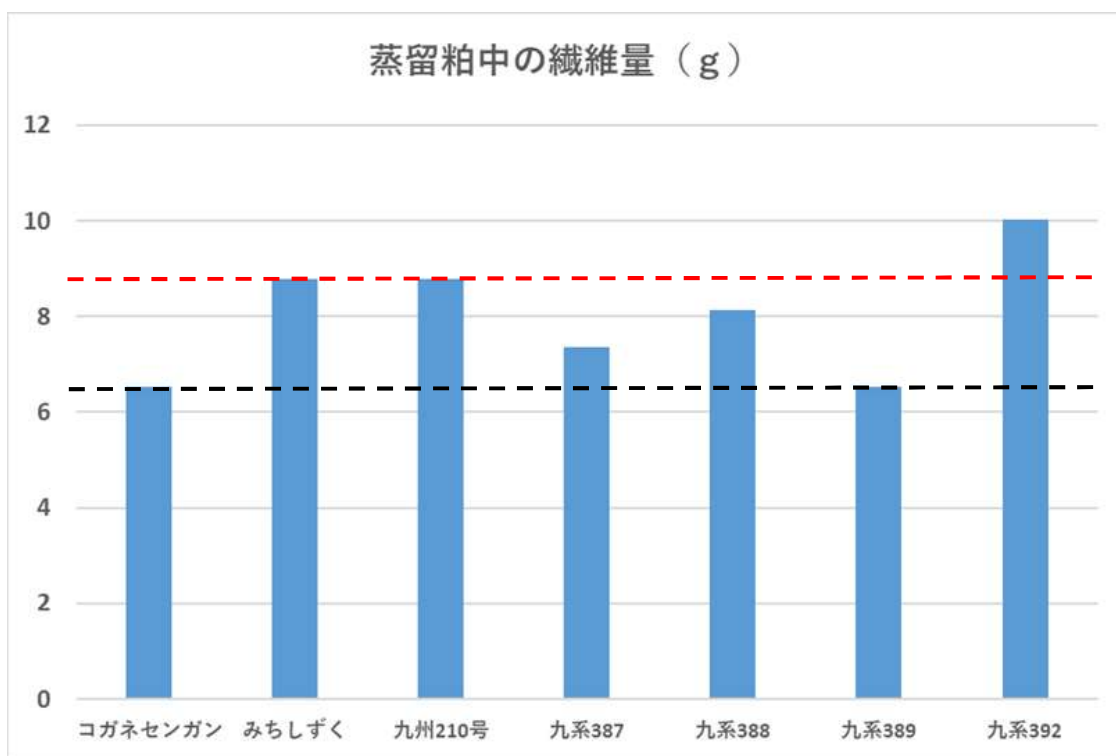
●醸造試験における分析結果

品種名	二次醪Alc (%)	日本酒度	醪酸度	揮発酸度	アミノ酸度	蒸留歩合 (%)	収得量 (L/t)
コガネセンガン	15.49	8.01	6.68	1.59	2.01	95.81	222.13
みちしずく	16.56	9.34	7.02	1.39	1.78	97.58	241.30
九州210号	15.09	8.65	6.41	1.39	1.81	95.96	219.14
九系387	15.93	6.76	5.19	2.21	1.95	94.96	227.91
九系388	15.72	8.62	5.40	1.83	1.63	94.59	225.53
九系389	14.65	7.03	6.41	1.78	1.97	94.10	210.45
九系392	15.54	6.57	7.02	1.81	1.86	94.73	222.30

※二次醪アルコール濃度およびアルコール収得量に関して、コガネセンガンより値が高いものを赤字で示す。

九系 387、九系 388 および九系 392 では、二次醪アルコール濃度およびアルコール収得量がコガネセンガンよりも高い値を示したが、いずれの系統もみちしずくには及ばなかった。

●繊維量測定結果



※黒点線がコガネセンガン、赤点線がみちしずくの値を示す。

ざる(目開き 2mm)を用いて、蒸留粕から固形分を濾し取り、その乾燥重を繊維量とした。この繊維量を品種間で比較したところ、九系 387、九系 388 および九系 389 で、みちしずくよりも低い値を示し、特に九系 389 に関してはコガネセンガンと同程度の少なさであった。

●醸造結果総括

今回供試した 5 系統に関して、アルコール度数や揮発酸度から、いずれも発酵が順調に進行したことを確認できた。また、醸造試験の結果、焼酎醸造適性に重要なアルコール収得量に関して、九系 387、九系 388 および九系 392 ではコガネセンガンよりも高い値を示したが、いずれの系統もみちしずくには及ばなかった。

一般分析の結果、供試した 5 系統では、TBA 値や酸度、フルフラールなどの項目に関して、対照 2 品種との間に大きな差は見られなかった。

香気成分分析の結果、供試した 5 系統すべてで、対照 2 品種と比較してアセトアルデヒドが低い値を示したほか、九系 387 ではメタノールが高い値を示した。また、高級アルコール類(1-プロパノール、イソブタノール、1-ブタノール、イソアミルアルコール)の焼酎中の含有量比に関しては、九系 389 でコガネセンガンに近い傾向が見られた。

GC/MS による微量香気成分分析では、6 成分(β -ダマセノン、リナロール、 α -テルピネオール、シトロネロール、ネロール、ゲラニオール)の焼酎中含有量を調べた。その結果、みちしずくに特徴的である β -ダマセノン、柑橘様の香りを示すリナロールに関して、閾値を超えるものが見られた。九系 387 および九系 392 では、リナロールがコガネセンガンに比べて高い値を示し、九系 387 では β -ダマセノンに関しても高い値を示した。一方で、九州 210 号、九系 388 および九系 389 では、 β -ダマセノンおよびリナロールがいずれもコガネセンガンに比較的近い値を示した。

●利き酒結果(n=15)

品種名	評価点数	好印象者数	コガネセンガンと似ている	コメント抜粋
コガネセンガン (対照)	3.7	7		原料特性[12]、甘香[8]、エステル[3]、香ばしい[7]、おだやか[2]、甘味[12]、綺麗[4]、なめらか[8]、旨味[8]、キレ[4]、辛い[3]、うすい、渋味[4]、苦味[4] 【バランス良い、芋らしい香り】
みちしずく (対照)	3.7	11	4	原料特性[11]、甘香[12]、香ばしい[4]、おだやか[2]、甘味[13]、綺麗[5]、なめらか[5]、旨味[7]、キレ[2]、辛い[3]、渋味[3]、苦味[3] 【コンポート、はちみつ、甘香】
九州 210 号	3.1	2	5	原料特性[5]、甘香[6]、エステル[5]、香ばしい[3]、おだやか、果実香[3]、ガス臭、原料不良[2]、甘味[9]、綺麗[5]、なめらか[2]、旨味[4]、キレ、辛い[3]、渋味[5]、苦味[5] 【うすい、やや青臭い、華やか、テルペン】
九系 387	2.9	2	1	原料特性[8]、甘香[9]、エステル[4]、おだやか、果実香[5]、ガス臭、油臭[2]、甘味[10]、綺麗[4]、なめらか[4]、旨味[5]、キレ[2]、辛い[2]、うすい[2]、荒い、渋味[5]、苦味[4] 【収れん味、渋味強い、甘芋香、エステル、テルペン、華やか】
九系 388	3.2	6	10	原料特性[8]、甘香[6]、エステル[4]、香ばしい[3]、おだやか[2]、ガス臭、アルデヒド[2]、酸臭、油臭[2]、甘味[7]、綺麗[6]、なめらか[2]、旨味[5]、辛い[3]、うすい[4]、渋味[3]、苦味[6] 【香り弱い、コガネセンガンよりうすい、軽い、苦味】
九系 389	3.2	5	10	原料特性[7]、甘香[8]、エステル[4]、香ばしい[2]、おだやか、果実香、酸臭[2]、油臭、コゲ臭、甘味[10]、綺麗[2]、なめらか[4]、旨味[8]、キレ[3]、辛い、うすい[2]、荒い[3]、渋味[6]、苦味[4] 【芋感、油臭、苦味強い】
九系 392	3.0	1	3	原料特性[9]、甘香[8]、エステル[7]、果実香[4]、酸臭、油臭[2]、コゲ臭、甘味[10]、綺麗[3]、なめらか[3]、旨味[4]、キレ[3]、辛い[3]、渋味[7]、苦味[4] 【香りに特徴あり、青臭、カンキツ様、フルーティ、油臭】

※網掛けは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（悪 1～5 良）

官能評価は、弊社研究開発部員 15 名で行い、5 点評価、好印象者数、コガネセンガンとの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。

評価点数や好印象者数に関して、対照 2 品種を上回っている供試系統はなかったものの、コガネセンガンとの酒質の類似性に関しては、九州 210 号でみちしずくと同程度、九系 388 および九系 389 ではみちしずくを大きく上回っていた。ただし、九州 210 号は「華やか」「青臭い」といった意見も目立っており、コガネセンガンと酒質が異なると感じる方も少なくなかった。

九系 387 および九系 392 に関しては、コガネセンガンとの酒質の類似性がみちしずくと比べて低かった。また、両系統とも「果実香」の指摘が多かったことに加えて、九系 387 では「渋味」、九系 392 では「香りに特徴あり」とのコメントもあり、コガネセンガンとは異なる酒質を持つと考えられる。

＜総評＞

○九州 210 号

評価点数、好印象者数ともに対照 2 品種より低いものの、コガネセンガンとの酒質の類似性については、みちしずくと同程度であった。一方で、「華やか」「青臭い」といった意見も目立ち、繊維量も多いことから、コガネセンガン代替品種や新商品としての可能性は低いため、試験継続は本年のみとしたい。

○九系 387、九系 392

評価点数、好印象者数ともに対照 2 品種より低く、コガネセンガンとの酒質の類似性に関しても、みちしずくに比べて低かった。両系統とも「果実香」の指摘が多かったことに加えて、九系 387 では「渋味」、九系 392 では「香りに特徴あり」とのコメントもあり、コガネセンガン代替品種としての可能性は低いため、試験継続は本年のみとしたい。

○九系 388、九系 389

評価点数、好印象者数ともに対照 2 品種より低いものの、コガネセンガンとの酒質の類似性については、みちしずくを大きく上回っていた。また、両系統とも繊維量がみちしずくより少なく、特に九系 389 ではコガネセンガン並みであった。九系 389 に関しては、コガネセンガンに比べてデンプン価が低いこともあり、アルコール収得量が 12L/t ほど低い値を示したが、両系統ともコガネセンガン代替品種としての可能性ありと判断したため、来年度も試験を継続したい。