

平成 21 年度 かんしょ品質評価試験(「焼酎」)

霧島酒造株式会社 研究開発部

平成 22 年 1 月 7 日

九州沖縄農業研究センターにおいて平成 21 年度に収穫された 7 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 新品種甘藷およびコガネセンガン(対照品) 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 153 号		黄白 滑らか	淡黄 ヤニや や多い	焼酎 原料用	高澱粉、食味良、 多収、貯蔵性や や易、センチュ ウ抵抗性強 黒斑病弱～やや 弱	29.06	肉色が黄い、 甘味、しっと り、くりっぽ い、繊維が少 ない
九州 159 号		白 滑らか	白 ヤニや や多い	澱粉 原料用	低温糊化澱粉、 センチュウ抵抗 性強 黒斑病弱、 貯蔵性やや難	31.34	肉色が白い、 色が悪い、甘 味、しっと り、ほくほ く、繊維があ る、粉っぽい
九州 162 号		淡黄白 滑らか	白 ヤニや や多い	澱粉 焼酎 原料用	高澱粉、多収、 センチュウ抵抗 性強、貯蔵性良 ネクスレサンチ ユウやや弱	30.92	肉色が白い、 パサツキ、ほ くほく、しっ とり、甘味、 黒斑臭
九系 271		淡黄白 滑らか	淡黄白 ヤニ多 い	焼酎 澱粉 原料用	高澱粉、ネコブ センチュウ抵抗 性強、食味良、 貯蔵性やや良、	32.06	肉色が白い、 ホクホク、パ サパサ、くり っぽい、甘味

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283		赤紫 滑らか	淡黄白 ヤニ多い	焼酎 原料用	多収、センチュウ抵抗性強 貯蔵性やや難、 萌芽性不良	31.20	肉色が白灰色、しっとり、ねっとり、繊維が多い、舌触りが悪い
九系284		淡黄 滑らか	淡黄 ヤニ多い	焼酎 澱粉 原料用	高澱粉、多収 貯蔵性やや易 センチュウ抵抗性強	33.54	肉色が黄い、ホクホク、甘みが少ない パサつき、くりみたい
九系285		淡黄 滑らか	淡黄 ヤニ少ない	澱粉 焼酎 原料用	低温糊化澱粉 貯蔵性やや易 センチュウ抵抗性強	26.03	肉色が黄い、甘味、しっとり、ねっとり、水分が高い、渋み
コガネセンガン(対照)		黄白	黄白 ヤニ少ない	焼酎 原料用	多収、 貯蔵性難、センチュウ抵抗性弱、黒斑病弱、 外観悪	22.29	肉色が薄黄色、ホクホク、しっとり、栗みた、繊維多、水っぽい

※ 醸造テスト用甘藷は、2009年10月14日収穫され、九州沖縄農業研究センター貯蔵庫にて46～48日間貯蔵したものである。

●新品種甘藷の特徴および食味結果

新品種甘藷は、全体的に対照のコガネセンガンよりデンプン価が高く、甘藷表面が滑らかでシワが少なく外観が良かった。九系285以外の品種は対照品より切断面のヤニが多かった。

新品種甘藷およびコガネセンガンの食味評価を行った。甘藷は蒸し機で50分間蒸して食味評価を行った。九州153号、九系271、九系283の3品種に関しては、「甘味、しっとりなど」の好評価であった。

<醸造試験>

●仕込み条件

○仕込み配合

- ・米：0.5kg
- ・甘藷：各 2.5kg
- ・総仕込み水：2.0L（総原料に対して 67%の割合）

*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

表 2 醸造試験における分析結果

品 種	二次醪 試留値 (%)	日本 酒度 (-)	原酒 度数 (%)	留液量 (L)	蒸留歩合 (%)	収得歩合 (L/t)	その他、 醸造適性
九州 153 号	14.96	4	36.98	1.450	94.7	216.5	粘性 攪拌難 繊維質少
九州 159 号	15.29	4	37.04	1.485	94.9	222.0	攪拌易 繊維質少
九州 162 号	15.62	5	36.62	1.525	93.8	225.2	粘性 攪拌難 繊維質少
九系 271	16.19	7	36.84	1.600	94.3	232.1	攪拌易 繊維質少
九系 283	15.14	5	36.64	1.460	93.8	216.2	粘性 攪拌難 繊維質少
九系 284	16.84	7	37.24	1.620	95.5	244.0	攪拌易 繊維質少
九系 285	14.63	5	37.37	1.440	95.7	216.7	攪拌易 繊維質少
コガネ センガン (対照)	12.86	0	36.91	1.260	92.3	186.7	攪拌易 繊維質少

●醸造試験結果

全体的に二次醪におけるアルコール発酵が良好であり、コガネセンガンで仕込んだものより収得歩合が高かった。九州 153 号、九州 162 と九系 283 は醪に粘性があり、醪の攪拌がしにくかった。

<官能評価（きき酒）結果>

表3 官能評価（きき酒）結果

品種名	評価点数 (平均評価点数)	コメント抜粋
九州 153 号	□ (3.25)	華やか、豊か、芋らしい、甘み強い、柔らかい、きれい、とろみ、辛み、キレ、漬物臭、渋い、焦げ臭
九州 159 号	□ (2.75)	芋らしい、華やか、甘味、とろみ、キレ、きれい、麦っぽい、コク、芋不良的、苦味、刺激、焦げ
九州 162 号	□ (3.08)	香り特徴があり、芋らしい、甘味、辛い、きれい、とろみ、芋不良、苦渋み、へタ臭、刺激
九系 271	○ (3.80)	バニラ香り、甘い香り、華やか、甘み、すっきり、とろみ、きれい、苦味、渋み、ムレ
九系 283	□ (2.75)	芋らしい香り、濃厚、キレ、甘味、ムレ、青臭、後でへた臭、渋み残る、焦げ臭、苦味、雑臭
九系 284	○ (3.50)	甘い柑橘の香り、甘味、コク、きれい、軽快、すっきり、雑味、辛い、薄い
九系 285	△ (2.42)	甘ったるい香り、フルーフィー、甘味、濃厚、柔らかい、丸み、渋い、苦味、雑臭、刺激
コガネセンガン	■ (3.16)	華やか、甘味、丸み、芋らしい、さっぱり、味薄い、焦げ臭、刺激、渋み

*評価は5点評価（1-×、2-△、3-□、4-○、5-◎）で行ないました。塗りつぶし（■）は対照。

●考察

官能評価（きき酒）の結果、九州 153 号、九系 271、九系 284 がコガネセンガンより評価点数が高かった。九系 271 は「甘い香り、バニラ香、甘味、きれい」という評価で最も高い評価点数であった。九州 153 号、九州 159 号、九系 284 は「甘味、華やか、芋らしい、甘い柑橘系の香りなど」香りに特徴があった。

<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る。香りや味に特徴を持つものが多く、香味が豊かな焼酎が醸造できると考える。