

平成 25 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 25 年度に収穫された 6 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
九州 171号 (4年目)		淡黄褐 きれい	黄白 ヤニ少ない	原料用	多収 貯蔵性易 抗センチュウ	31.01	甘味、栗様 ホクホク 人参様
九系 301 (2年目)		淡黄白 きれい	極淡黄白 ヤニ少ない	原料用	多収 抗センチュウ 貯蔵性やや難	30.13	粉っぽい パサパサ 甘味少々
九系 303 (2年目)		淡黄白 きれい	極淡黄白 ヤニ少ない	原料用	多収 抗ネコブ センチュウ	34.31	甘味、栗様 ホクホク 粉っぽい
九系 310 (1年目)		淡黄白 きれい	極淡黄白 ヤニ少ない	原料用	多収 抗センチュウ 貯蔵性やや難	32.55	甘味 ホクホク 粉っぽい

<p>九系 311 (1年目)</p>		<p>淡褐(紅) きれい</p>	<p>淡黄橙 ヤニやや多い</p>	<p>原料用</p>	<p>多収 抗センチウ</p>	<p>30.87</p>	<p>粉っぽい パサパサ 甘味少ない</p>
<p>九系 312 (1年目)</p>		<p>白 きれい</p>	<p>淡黄白 ヤニ少ない</p>	<p>原料用</p>	<p>多収 低温糊化澱粉 抗センチウ</p>	<p>30.13</p>	<p>シャキシャキ 甘味強い ベタつき</p>
<p>コガネ センガン (対照品)</p>		<p>黄白 条溝あり</p>	<p>黄白 ヤニ少ない</p>	<p>原料用</p>	<p>多収 センチウ弱 黒斑病弱 貯蔵性やや難</p>	<p>26.24</p>	<p>ホクホク 甘味がある</p>

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ホクホクからパサパサという食感であり、甘味に関してはやや感じるものとあまり感じないものが多かった。タマアカネを親とする九系 311 はやや橙色の果肉であったが、食味では人参様の味を感じる人は少なかった。低温糊化澱粉を特徴とする九系 312 は他の品種と異なり、シャキシャキとした食感と強い甘味、ベタつきが感じられた。

<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
九州 171 号	16.64	+9.15	38.47	1.57	96.4	243.4	撈拌易
九系 301	16.85	+9.89	38.83	1.58	97.3	247.6	撈拌易
九系 303	17.25	+8.40	38.85	1.61	97.3	252.6	撈拌易
九系 310	16.94	+8.30	38.40	1.57	97.0	246.2	撈拌易
九系 311	16.04	+7.13	38.34	1.51	95.8	233.3	撈拌易
九系 312	16.00	+7.37	38.58	1.51	96.6	234.8	撈拌易
コガネセンガン (対照品)	15.28	+6.92	38.07	1.44	95.4	221.6	撈拌易

醸造結果総括

全品種について撈拌は容易であり、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 303 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。

<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
九州 171 号	(3.58)	甘い香り、フルーティー、華やか、甘味、きれい、スッカリ、キレ、苦味、渋味、うすい、微酸臭、ムレ臭
九系 301	(3.43)	甘い香り、フルーティー、華やか、エステル香、甘味、スッカリ、まるみ、辛味、苦味、渋味、うすい、青臭、コゲ臭
九系 303	(3.23)	甘い香り、フルーティー、芋らしい、華やか、甘味、スッカリ、キレ、まるみ、とろみ、苦味、渋味、辛味、うすい、青臭
九系 310	(3.03)	フルーティー、甘い香り、芋らしい、甘味、スッカリ、まるみ、苦味、渋味、辛味、うすい、青臭、コゲ臭、
九系 311	(3.25)	甘い香り、フルーティー、甘味、スッカリ、まるみ、とろみ、コク、旨味、苦味、華やか、うすい、コゲ臭、ムレ臭、青臭
九系 312	(2.95)	フルーティー、エステル香、甘味、スッカリ、キレ、まるみ、苦味、渋味、青臭、ムレ臭、土臭、うすい
コガネセンガン(対照品)	(4.16)	芋らしい、バランス良、甘い香り、ふくよか、華やか、甘味、とろみ、まるみ、コク、苦味、渋味、辛味、ムレ臭

* 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、年代を問わず、全体的に評価が高く、九系 301 は若年層での評価が高かった。新品種甘藷の焼酎ではフルーティーやスッカリという良い評価が多い一方で、香りや味がうすいというマイナス評価も多くみられた。今回はコガネセンガン製の焼酎がすべての性別、年代で圧倒的に高い評価を得る結果となった。

<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。酒質としては全体的にフルーティーでスッカリしたものとなったが、コガネセンガンのような芋らしいふくよかさやコクが少ないために、利き酒の結果にはうすいというマイナス評価も多くみられた。コガネセンガン製焼酎の評価は依然として高く、コガネセンガンの代用になるような品種は今回の新品種甘藷の中に見出すことはできなかった。これまでの試験結果からも高すぎる澱粉価は大きく酒質を変えてしまい、うすい、物足りないというマイナス評価の原因となっているため、焼酎の製造法も含めて検討が必要であると思われる。