

# 令和2年度 かんしょ品質評価研究会

## 評価用途：焼酎

2020/12/18  
大口酒造株式会社

### 1. 試験日程

全品種掘り上げ完了	2020/10/14 (九系 369 のみ 10/13)
芋受け取り, 芋蒸し	2020/10/26
二次仕込み	2020/10/27
蒸留	2020/11/3

### 2. さつまいも品種

品種名	皮色/肉色 芋の特徴	写真 (左: 生芋、右: 蒸し芋)	デンプン 価	蒸し芋の 性質
① コガネ センガン (対照)	黄白/淡黄白 ・虫食い		31.4	・パサパサ ・甘い ・栗っぽい
② 九系 367	白/白 ・虫食い		34.5	・皮がぬる ・ととする ・パサパサ
③ 九系 368	黄/淡黄白 ・虫食い		34.7	・硬め ・皮割れ有

<p>④ 九系 369</p> <p>赤紅/黄白</p> <p>・皮が取れやすい</p>		<p>31.3</p> <p>・パサパサ ・やや硬め ・しっかり</p>
--	--	--

【デンプン価・生芋の扱いやすさ】

デンプン価は全体的に高い値となった。②九系 367, ③九系 368 のデンプン価は①コガネセンガンを上回り, ④九系 369 も①コガネセンガンと同等のデンプン価であった。

芋処理については全体的に条溝がなく, 筋張った芋もなかった為処理しやすかったが, ①コガネセンガン, ②九系 367, ③九系 368 の 3 品種には虫食いが多くみられた。

3. 小仕込み及び蒸留

小仕込みは Table1 に示す配合とした。

芋の蒸し工程ではバッチ式の蒸し機を使用し 4 品種を同時に蒸した。

鹿児島 5 号酵母を用いて一次もろみは 6 日間, 二次もろみは 8 日間 30°C 一定で発酵させた。その後, 最終二次もろみ 7kg を小型ステンレス蒸留器に張り込み, 蒸気吹き込みによる常圧蒸留を行った。

Table 1

	一次もろみ	二次もろみ
米麴 (kg)	1.2	0
サツマイモ (生重量) (kg)	0	5.0
水 (kg)	1.2	2.7

【蒸し芋の扱いやすさ】

砕いた蒸し芋が団子状になる品種はなく全体的に扱いやすかった。

③九系 368 の蒸し芋は他の 3 品種に比べると硬く, 皮割れしているものが多く, 蒸し器に肉部分が付着することで蒸し器の洗浄に時間がかかること, 原料ロスの割合が高まることが考えられた。

【二次もろみ中の芋の様子, 二次もろみの攪拌のしやすさ】

全体的に攪拌が容易であった。③九系 368 は蒸し芋が硬かったが, 蒸留前には芋がほとんど溶けていた。④九系 369 は最も芋が溶けていた。

#### 4. 二次もろみ分析・蒸留

Table2に最終二次もろみの分析値と蒸留歩合、アルコール取得歩合を示す。

もろみアルコール濃度と取得歩合はデンプン価と同じ傾向を示し、すべてのもろみにおいてもろみアルコールが16%を超えアルコール取得歩合が200を大きく超えた。また、デンプン価が高かった②九系367と③九系368はもろみアルコールが17%を超え、アルコール取得歩合が227と高い値となった。

すべてのもろみにおいて、もろみ酸度と揮発酸度の値から雑菌汚染されていないことが確認できた。②九系367以外は直接還元糖と残全糖の値から発酵は最後まで進行したことが確認できた。②九系367の直接還元糖と残全糖はやや高い値を示し、この原因はデンプン価が高いことと考えられた。③九系368もデンプン価は高かったが、発酵は最後まで進行していた。また、蒸留歩合に大差ないことから、いずれのもろみも一定条件の下で蒸留を行うことができたことがわかる。

Table 2

品種名	デンプン価	二次もろみ						アルコール取得歩合(ml/kg)
		Alc.(%)	もろみ酸度	揮発酸度	直接還元糖(%)	残全糖(%)	蒸留歩合(%)	
① コガネセンガン	31.4	16.1	8.4	1.0	0.30	2.2	93.5	220
② 九系367	34.5	17.2	8.4	0.9	0.36	3.5	91.1	227
③ 九系368	34.7	17.4	8.4	1.0	0.29	2.3	90.4	227
④ 九系369	31.3	16.6	8.4	0.9	0.29	1.9	90.7	218

## 5. きき酒

原酒を3 $\mu$ mのメンブレンフィルターでろ過し、アルコール濃度25%となるよう割り水して、蒸留から1ヵ月半後にきき酒を行った。パネルは当社社員5名（内女性3名）である。コメント記入のほか、興味深い酒質であると判断した品種に○をつけてもらった。

品種名	興味深い酒質 と判断した 人数 (n=5)	コメント (カッコ内の数字は、指摘した人数)
① コガネセンガン (対照)		
② 九系 367 (白系)	1	<p>【香り】</p> <p>爽やか(2), 弱いテルペン臭, すっきり, エステル臭, 甘いガス臭, ミルキー</p> <p>【味】</p> <p>渋味(3), すっきり, クセがない, 苦い</p>
③ 九系 368 (黄白系)	1	<p>【香り】</p> <p>青臭, リナロールの香り, すっきり, 軽快, 香 ばしい, おだやか, ナッツ, 焦げ臭様, 芋の香 り</p> <p>【味】</p> <p>甘い(2), すっきり, 軽快, キレがある</p>
④ 九系 369 (紅系)	2	<p>【香り】</p> <p>紅芋焼酎の香り(2), 加熱したリンゴ, まろや か, 甘い, フルーツの香り, 芋の香り</p> <p>【味】</p> <p>甘い(3), ふくよか(2), やわらかい</p>

#### 【九系 367（白系）】

白系の爽やかさを感じられたが渋味を感じると3名が指摘した。品種登録されている白系のダイチノユメやジョイホワイトに比べると特徴が弱く感じられた。

#### 【九系 368（黄白系）】

香りの感じ方にばらつきがみられた。味に関しては甘味を感じる酒質であった。コガネセンガンと同様の酒質である。

#### 【九系 369（紅系）】

紅芋らしい香りがあり、甘味も感じられた。好意的な評価が多く、3品種の中では興味深いと2名が評価した。

### 6. まとめ

有望品種：なし

今回試験を行った3品種ともデンプン価・アルコール取得歩合が高く、仕込みの面でも3品種とも扱いやすかった。しかし、酒質の面で特徴が特出している品種はなく、新規性が感じられた品種がなかった為、今回有望品種はないと判断した。