

平成 22 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

九州沖縄農業研究センターにおいて平成 22 年度に収穫された甘しょ8系統とコガネセンガン(対照)を用いて、甘しょ製焼酎の醸造試験を実施した。

<甘しょ製焼酎醸造試験で用いた甘しょの特徴>

表 1 甘しょの供試系統およびコガネセンガン(対照)の特徴

供試系統		色 (皮)	色 (果肉)	用途	栽培特徴	澱粉価 (%)	食味特徴
九州 153号		黄白 しわあり	淡黄 ヤニやや 多い	焼酎 原料用	多収、貯蔵性易、 センチュウ抵抗性強 黒斑病弱～やや弱	28.79	肉色が黄色、 栗っぽい、甘 味、繊維が少 ない
九州 167号		淡黄 滑らか	淡黄 ヤニ多い	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	22.41	肉色が黄色、 甘味が強い、 水分が高い
九州 168号		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	30.88	肉色が黄色、 ホクホク、甘み が少ない、 パサつき、栗っ ぽい
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、貯 蔵性やや良	32.05	肉色が白色、 ホクホク、パサ パサ、栗っぽ い、甘味あり
九系 289		淡黄白 裂開あり	白 ヤニ少ない	澱粉 焼酎 原料用	高澱粉、 貯蔵性やや易 センチュウ抵抗性強	30.37	肉色が白色、 粉っぽい、パサ パサ、栗っぽい

供試系統		色(皮)	色(果肉)	用途	栽培特徴	澱粉価(%)	食味特徴
九系 290		淡黄褐 滑らか	淡黄橙 ヤニやや 多い	焼酎 原料用	外観上、多収 センチュウ抵抗性強	29.15	肉色が淡黄橙 ホクホク、甘味 あり
九系 291		白 滑らか	淡黄 ヤニ少ない	焼酎 澱粉 原料用	直播栽培適性、多収 センチュウ抵抗性強	26.47	肉色が白い、 甘みがある
九州 166号		濃紫 滑らか	紫 ヤニ多い	色素 加工 原料用	高アントシアニン、 多収、貯蔵性易、 センチュウ抵抗性強	28.75	濃紫、苦味強 い
コガネセ ンガン (対照)		黄白 しわあり	黄白 ヤニ少ない	焼酎 原料用	多収、 貯蔵性やや難、セン チュウ抵抗性弱、黒 斑病弱、外観悪	25.99	肉色が薄黄 色、ホクホク、 栗みたい、ほど 良い甘さ

●甘しょ供試系統の特徴および食味結果

供試系統は、全体的に対照のコガネセンガンよりデンプン価が高かったが、九州 167 号のみデンプン価がやや低かった。全体的に甘しょ表面に関しても滑らかで外観も良かったが、シワ、裂開がある系統もあった。九系 289、九系 291 以外の系統は、対照よりも切断面のヤニが多かった。

供試系統および対照のコガネセンガンは蒸し機で 50 分間蒸し、食味評価を行った。九州 167 号は甘味が強かった。九州 153 号、九州 168 号、九系 271、九系 283 の 4 系統に関しては、「甘味、栗っぽいなど」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
- ・甘しょ:各 2.5kg
- ・総仕込み水:2.01L (総原料に対して 67%の割合)

*黒麹菌、鹿児島5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

系統名	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	15.15	5.0	37.50	1.50	93.0	220	攪拌易 繊維質少
九州 167号	14.08	4.0	37.50	1.40	93.0	205	粘性 攪拌難 繊維質少
九州 168号	15.68	5.0	37.32	1.50	95.0	229	粘性 攪拌難 繊維質少
九系 271	15.92	6.0	37.14	1.60	95.2	231	攪拌易 繊維質少
九系 289	16.06	7.0	37.60	1.60	95.8	242	攪拌易 繊維質少
九系 290	15.14	5.0	36.56	1.46	93.5	216	粘性 攪拌難 繊維質多
九系 291	14.65	4.0	35.33	1.50	92.3	212	攪拌易 繊維質少
九州 166号	14.64	-2.0	35.08	1.45	88.9	205	粘性 攪拌難 繊維質多
コガネ センガン (対照)	14.28	4.5	36.65	1.40	92.1	206	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、紫甘しょ以外の品種は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167号、九州168号、九系290と九系166号は醪に粘性があり、醪の攪拌がややしにくかった。九州166号(紫)は繊維が多かった。

<官能評価(きき酒)結果>

表3 官能評価(きき酒)結果 (n=36)

系統名	評価点数 (平均評価点数)	コメント抜粋
九州 153 号	□ (3.28)	甘味、フルーティー、綺麗、とろみ、キレ、ムレ、苦味
九州 167 号	□ (3.00)	甘味、とろみ、苦味、渋み、青臭
九州 168 号	□ (2.75)	甘味、コク、濃厚、ムレ、漬物臭、苦味、コゲ臭
九系 271	□ (2.97)	甘味、華やか、香り良い、芋らしさ、丸み、特徴的、苦味、渋み、粉っぽい
九系 289	□ (2.94)	甘味、華やか、丸み、綺麗、苦味、渋味、紙臭、コゲ臭
九系 290	□ (3.08)	甘味、華やか、軽快、渋味
九系 291	□ (3.39)	甘味、コク、渋味、苦味、漬物臭
九州 166 号	□ (3.33)	甘味、香り良い、特徴的、綺麗、乳酸的
コガネセンガン	● (4.11)	甘味、コク、とろみ、バランス良い、芋らしい、綺麗、うまみ、ムレ、辛味

*評価は5点評価(1-×、2-△、3-□、4-○、5-◎)で行なった。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 291、九州 166 号の評価点数が高かった。九系 271 は 20 代を中心とした若い世代からの人気が高かった。九系 291 は全体的に評価が高かった。

<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。甘みがあり、味がきれいで、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。利き酒結果では対照品のコガネセンガンと比較すると、芋らしいさ、とろみがやや少なかった。年代別で好みが分かれた。