

新規発泡性清酒の開発 (第1報)

— 貴醸酒仕込みによる試作 —

バイオ科 勝山 聡 鈴木雅博 天野祥吾* 岩原健二

Development of new sparkling sake (1st Report)

— Prototype of sparkling sake by manufacturing method for KIJOSHU —

Satoshi KATSUYAMA, Masahiro SUZUKI, Shogo AMANO and Kenji IWAHARA

Keywords : sparkling sake, KIJOSHU

キーワード：発泡性清酒、貴醸酒

1 はじめに

近年、清酒離れが進む女性や若年層において、発泡性清酒に高い飲用意向があることが意識調査によって明らかになり¹⁾、本県酒造業界からも発泡性清酒の開発に関する要望が寄せられている。そこで、本研究では、従来品とは異なるタイプの低アルコールかつ爽やかな酸味と濃厚な甘味を有し、吟醸香豊かな発泡性清酒の開発を目的とした。本報では、原料に清酒を用いることで濃厚芳醇ながら口当たりは軽快となることが知られている²⁾、いわゆる貴醸酒仕込みによる試作を行ったので報告する。

2 方法

2.1 小仕込み試験 (1次発酵)

仕込み配合は既報³⁾を参考に、総米200gの三段仕込みにて留添時の汲水を市販清酒(高嶋酒造(株)製造、アルコール分：約10%)で代替した。また、汲水に清酒を用いない通常仕込みを対照とした。麴米には乾燥麴1-60を、掛米には α 化米AA-60(ともに徳島製麴(株)製)を使用した。経時的に醪のアルコール分を測定し、約12%となった時点で粗漉しにより滓を約2%含む状態に上槽した。製成酒の成分は、既報³⁾に従い測定した。

2.2 瓶内2次発酵

製成酒(滓約2%含有)を瓶詰めし、20℃にて最大14日間静置した。期間中、瓶には瓶内圧力計(宍塚本鉱吉商店製)を装着し、経時的に瓶内圧力を測定した。

3 結果および考察

従来品とは異なるタイプの発泡性清酒とするため、貴醸酒仕込みによる1次発酵に瓶内2次発酵工程を加えた試作を行った。なお、酵母には、吟醸香生成が良好な静岡酵母New-5を用い、1次発酵における原料清酒には甘味と酸味が特徴的な河津桜酵母KA2541による清酒を用いた。1次発酵において、試作醪のアルコール分は初発から高く、生成推移は対照と比較して緩慢であった(図1)。また、製成酒は、佐藤ら²⁾のとおり対照と比較して日本酒度が低く、酸度及びアミノ酸度が高い、濃厚芳醇な酒質となった(表1)。2次発酵における試作の瓶内圧力推移は、対照と比較

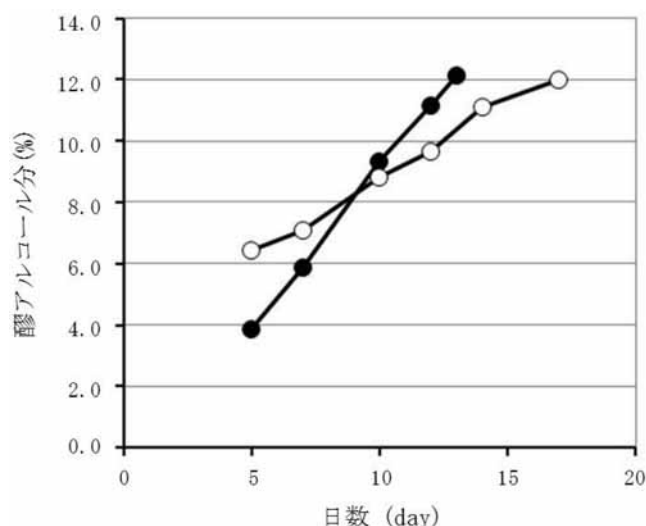


図1 1次発酵における醪アルコール分の推移

● : 対照 (通常仕込み)
○ : 試作 (貴醸酒仕込み)

*) 現 中部健康福祉センター

【ノート】

して緩慢で、変化が見られなくなった10日目（0.056 MPa）で終了とした（図2）。以上の結果から、貴醸

酒仕込みにより濃厚芳醇な発泡性清酒が試作できたが、発泡性は不十分であり、1次及び2次発酵条件の更なる検討が今後必要である。

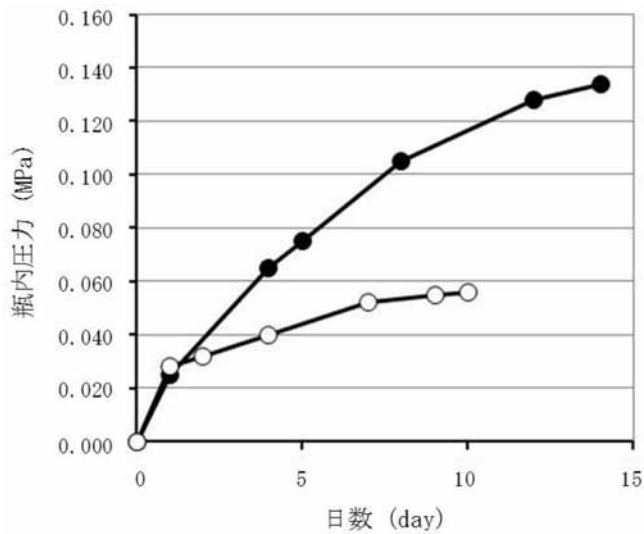


図2 2次発酵における瓶内圧力の推移

- : 対照 (通常仕込み)
- : 試作 (貴醸酒仕込み)

4 まとめ

原料に清酒を用いる貴醸酒仕込みにて静岡酵母による新規発泡性清酒の試作を行った。試作は、目標とする濃厚芳醇な酒質となったが、発泡性は不十分であった。

参考文献

- 1) 宝酒造株式会社広報課：日本酒に関する意識調査2013. (2013.9.19公表).
- 2) 佐藤信 他：清酒を原料とした新しいタイプの清酒（いわゆる貴醸酒）について. 日本醸造協会誌, 71 (6), 469-475 (1976).
- 3) 勝山聡 他：自然界からの新たな香味を有する清酒醸造用酵母の開発 (第2報). 静岡県工業技術研究所研究報告, 第7号, 49-53 (2015).

表1 製成酒の成分

	アルコール分 (%)	日本酒度	酸度	アミノ酸度
対照	12.20	-38	1.1	0.9
試作	12.00	-79	2.0	1.6