

研究成果事例

富士山頂貯蔵による農畜産物の品質・食味への影響評価 ー日本酒の品質変化についてー

[背景・目的]

富士山頂の低温、低圧、低酸素という極地条件下における農畜産物の貯蔵に着目し、新たなブランドの創出を目指すため、茶、米、日本酒、肉を対象に、貯蔵前後の品質変化を確認しました。当センターでは、静岡県オリジナル酒造好適米、誉富士を用いて県内醸造場で造られた19種類の日本酒の試験を実施しました。富士山頂の旧測候所室内での41日間及び約1年間貯蔵（年間温度は最高14.5℃、最低-17.0℃、平均-3.1℃）と同じ期間の平地貯蔵（センター内、15℃定温）の品質を確認しました。

[研究成果]

- ・官能評価において、山頂貯蔵の香味バランスが平地貯蔵より優れているという回答割合は、19試料のうち10試料で60%以上となり、そのうち3試料で統計的な有意差が認められました（表1）。なお、41日の貯蔵では、有意な差は見出せませんでした。
- ・山頂での約1年間貯蔵では、平地貯蔵に比べて全体的に熟成が良好に進んだと思われました。
- ・山頂での約1年間貯蔵では、12月から3月に凍結していたと考えられましたが、貯後の試料に割れや液漏れはなく、沈殿並びに水分とアルコール分の分離もみられませんでした。
- ・成分分析の結果、アルコール濃度、日本酒度、アミノ酸度及び酸度は、山頂貯蔵と平地貯蔵との間に有意差は認められませんでした。

表1 山頂貯蔵及び平地貯蔵後の19試料の香味官能評価結果

有意差	(山頂の香味バランスが優れている) 回答割合				
危険率5%	100～80%	79～60%	59～40%	39～20%	19～0%
3試料	1試料	9試料	9試料	0試料	0試料

官能試験は、どちらが山頂貯蔵か平地貯蔵かを隠し、どちらの酒の香味バランスが優れているかの問いに答える方法により行った。評価は、酒造メーカー杜氏、社員等の11名で、2回繰返して実施した。

[研究成果の普及・技術移転の計画]

静岡県酒造組合に情報提供して、富士山での貯蔵酒という話題性のある新商品開発を促し、本県清酒産業の振興への活用を図ります。