

新品種甘藷「コガネマサリ」を用いた焼酎製造

宮崎県食品開発センター

○山本英樹, 水谷政美, 山田和史

祝園秀樹, 高山清子

宮崎県総合農業試験場畑作園芸支場

福元啓介

1 はじめに

焼酎用原料甘藷としてはコガネセンガンが最も多く使用され、芋焼酎の柔らかな風味と甘味が消費者から高く評価されている。また、特徴的な酒質の焼酎を製造するために紅芋や有色甘藷等も利用されており、焼酎の酒質の幅を広げている。近年、焼酎の消費量が大きく伸び、消費者の嗜好も多様化している。また、焼酎の製造コストの面から畑作収量やデンプン価が高く、品質の面から貯蔵性および病害虫抵抗性の高い良質な焼酎用原料甘藷が望まれている。県総合農業試験場畑作園芸支場では九州沖縄農業研究センターが育種した新品種甘藷のコガネマサリを試験栽培し、収穫量およびデンプン収量が高く外観が良好で、センチュウ抵抗性、貯蔵性も優れていることを確認した。

本報ではコガネマサリの試験醸造を3ヵ年行い、焼酎用原料としての適性および焼酎の特徴について調べ、実用化について検討した。

2 実験方法

2-1 芋焼酎の試験醸造

本試験に供した新品種甘藷コガネマサリおよび対照のコガネセンガンは、県総合農業試験場畑作園芸支場（宮崎県都城市）で栽培されたものである。これらの甘藷の水分およびデンプン価を測定した。また、芋焼酎の試験醸造を行い、焼酎のpH、酸度、紫外部吸収および香気成分を測定した。

2-2 芋焼酎の官能検査

焼酎官能検査の熟練技術者をパネラーとして、3点法（1：優、2：良、3：可）で行った。

3 結果および考察

3-1 芋焼酎の試験醸造

コガネマサリは条溝がほとんど無く外観が良好で、3ヵ年平均のデンプン価は30.5であり、コガネセンガンの27.5よりも高かった。試験醸造でのコガネマサリのもろみの糖化、発酵、流動性はコガネセンガンと同様に良好であった。コガネマサリの熟成二次もろみのアルコール分および焼酎の純アルコール取得量の3ヵ年平均はそれぞれ16.9%および217L/原料tであり、コガネセンガンの15.1%および182L/原料tよりも高かった。この要因は、コガネマサリのデンプン価が高かったことによると考えられた。芋焼酎の主要な香気成分に大きな違いは見られなかった。

3-2 芋焼酎の官能試験

芋焼酎の3ヵ年の官能試験結果はコガネマサリがそれぞれ1.0, 1.4, 1.4であり、コガネセンガンの1.6, 1.8, 1.4に比較して評価が高かった。

4 まとめ

新品種甘藷コガネマサリは対照のコガネセンガンに比べて水分が少なく、デンプン価が高かった。また、焼酎試験醸造における二次もろみの搾入れの容易さ、糖化、発酵および流動性はコガネセンガンと同様に良好であった。コガネマサリ製焼酎の純アルコール取得量がコガネセンガン製に比べて高かったのは、デンプン価が高いことによると考えられた。主な香気成分濃度はコガネセンガン製と比較して大差はなかったが、エチルエステル含量がやや多く、芋焼酎の特徴香であるβ-ダマセノンが多かった。

焼酎の官能試験で、コガネマサリ製焼酎はコガネセンガン製に比べて評価が高く、「甘味」、「すっきりとした芋の香り」、「まるみ」、「調和」、「キレが良い」等の良好なコメントが得られた。

以上の結果より、コガネマサリは焼酎用原料甘藷として優れた特性を有することが分かった。